

# **Vliv Evropské unie na legislativu společného stravování v ČR**

Hana Vaclová

---

Bakalářská práce  
2007



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav potravinářského inženýrství

akademický rok: 2006/2007

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Hana VACLOVÁ**

Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**

Téma práce: **Vliv Evropské unie na legislativu společného stravování v ČR**

Zásady pro vypracování:

Práce bude zaměřená na současnou, platnou legislativu týkající se všech oblastí společného stravování. Budou zde charakterizovány jednotlivé zákony a vyhlášky a popsány důsledky jejich aplikace v praxi.

Rozsah práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

**Dle doporučení vedoucího bakalářské práce.**

Vedoucí bakalářské práce:

**Ing. Helena Kadidlová**

Ústav potravinářského inženýrství a chemie

Datum zadání bakalářské práce:

**8. ledna 2007**

Termín odevzdání bakalářské práce:

**4. června 2007**

Ve Zlíně dne 2. května 2007



*Ignác Hoza*

prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.  
*děkan*

L.S.

*Ignác Hoza*

prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.  
*ředitel ústavu*

## **ABSTRAKT**

Tato práce se zabývá vlivem Evropské unie na legislativu společného stravování v ČR. V úvodní části jsou popsány hlavní legislativní nástroje EU a vývoj legislativy od vstupu ČR do EU po současnost.

Další část práce se zabývá současnými platnými právními předpisy ve společném stravování. Jsou zde charakterizovány jednotlivá nařízení EU pro společné stravování.

V poslední části jsou zmíněny kontrolní orgány, které dohlíží na dodržování právních předpisů EU a problematika systému HACCP.

Klíčová slova: společné stravování, legislativa, EU, bezpečnost potravin, HACCP

## **ABSTRACT**

This essay targets the influence of European union on legislation of public catering in CZ. The main legislative instruments of EU and the development of legislation after entry CZ in EU are described in the introductory part.

Following part of this paper is about valid legislative regulations of public catering. The regulations of EU for the public catering are defined here too.

The control institutions which inspect observance of legislative rules in public catering and system of HACCP are described in the closing part.

Keywords: public catering, legislation, EU, food safety, HACCP

## **Poděkování**

Ráda bych poděkovala své vedoucí práce Ing. Heleně Kadidlové za hodnotné rady, podmínky a pomoc při sepisování této práce.

Dále bych chtěla poděkovat mé rodině za trpělivost a podporu.

# OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>8</b>
<b>1 Hlavní legislativní nástroje v EU</b> .....	<b>9</b>
1.1 Způsoby implementace evropského práva do českého.....	9
1.1.1 Směrnice (Directive) .....	9
1.1.2 Nařízení (Regulation).....	9
1.1.3 Stanoviska a doporučení.....	10
1.1.4 Rozhodnutí .....	10
<b>2 Vývoj legislativy po vstupu ČR do EU</b> .....	<b>11</b>
2.1 Přijetí nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002.....	11
2.2 Vydání vyhlášky č.137/2004 Sb.....	11
2.3 Vyhláška č. 602/2006 Sb. ....	12
2.4 Hygienický balíček .....	12
<b>3 Současná platná legislativa pro oblast společného stravování</b> .....	<b>15</b>
3.1 Nařízení EP a Rady (ES) č.178/2002 .....	15
3.2 Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004.....	19
3.2.1 Základní požadavky na potravinářské podniky.....	20
3.2.2 Princip flexibility.....	22
3.3 Nařízení EP a Rady (ES) č. 853/2004.....	23
3.4 Nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004.....	23
3.4.1 Povinnosti kontrolních úřadů .....	24
3.4.2 Průhlednost a důvěrnost .....	25
3.4.3 Postupy kontroly a ověřování.....	25
3.4.4 Metody a techniky kontroly.....	26
3.4.5 Plánování úředních kontrol .....	27
3.4.6 Sankce .....	27
3.5 Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 .....	27
3.6 Nařízení EP a Rady (ES) č. 1935/2004.....	28
<b>4 Systém HACCP</b> .....	<b>30</b>
4.1 Příčiny vzniku nebezpečí .....	30
4.2 Základní pojmy .....	31
4.3 Sedm zásad HACCP .....	32
4.4 Zavádění systému kritických bodů.....	33
<b>5 Kontrolní instituce státu v oblasti bezpečnosti potravin</b> .....	<b>35</b>
5.1 Státní zemědělská a potravinářská inspekce .....	35
5.1.1 Kontrolní činnost SZPI.....	35

5.1.2	Odběry vzorků .....	36
5.1.3	Výsledky kontroly .....	36
5.1.4	Sankce SZPI .....	37
5.2	HYGIENICKÉ STANICE .....	37
<b>ZÁVĚR .....</b>		<b>38</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....</b>		<b>39</b>
<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK .....</b>		<b>42</b>
<b>SEZNAM OBRÁZKŮ .....</b>		<b>43</b>

## ÚVOD

Na základě kladného výsledku referenda o přistoupení České republiky k Evropské unii se ČR stala v roce 2004 jejím členem. V souvislosti se vstupem ČR do EU bylo potřeba sladit české právo s evropským právem. Od vstupu do EU byly přijaty v oblasti stravování nové zákony a nařízení týkající se hlavně bezpečnosti potravin.

Bezpečnost potravin a zajištění vysoké úrovně lidského zdraví jsou prioritami Evropské unie. S tím souvisí i důvěra spotřebitele v bezpečné a kvalitní potraviny. V produkci zdravotně nezávadných a jakostních potravin je však třeba vzít v úvahu všechna hlediska potravinového řetězce jako celku, protože každý článek potravinového řetězce může mít potenciální dopad na bezpečnost potravin, a to na všech úrovních zabezpečujících zdravé, bezpečné a jakostní potraviny.

Zajištění bezpečnosti potravin vychází z nařízení EP a Rady č.178/2002, které stanovuje obecné zásady pro potravinové právo a tvoří ideový základ po později přijaté nařízení.

Od začátku loňského roku platí nové evropské předpisy obsažené v tzv. hygienickém balíčku, které umožňují zjednodušení systému HACCP. Tyto předpisy ukládají provozovatelům potravinářských podniků zavést postupy na principech HACCP a jejich trvalým udržováním zajistit zdravotní nezávadnost potravin.

Hlavním důvodem legislativního procesu ve společném stravování je vytvořit odpovídající právní stav, který by odpovídal požadavkům Evropské unie. Vzhledem k trvalému vývoji v evropském i českém právu, týkajícího společného stravování, je cílem této práce zmapovat a popsat současné platné právní předpisy v této oblasti.



# 1 HLAVNÍ LEGISLATIVNÍ NÁSTROJE V EU

Vstupem České Republiky do Evropské unie (EU) se evropské právo stalo součástí českého právního řádu. Platí, že evropské právo je nadřazené právu českému. Cílem tohoto principu přednosti je zachování jednotného právního řádu ve všech zemích Evropské unie. [1]

## 1.1 Způsoby implementace evropského práva do českého

Hlavními nástroji Evropské unie, které ovlivňují nebo přímo zasahují do českého práva, jsou stanoviska a doporučení, směrnice, nařízení a rozhodnutí. Liší se zejména v závaznosti.

### 1.1.1 Směrnice (Directive)

Jedná se o normativní akt Evropské unie, který je jedním z pramenů práva sekundárního evropských společenství (ES). Směrnice je adresována všem nebo jednotlivým členským státům Evropské unie, nikoli jednotlivcům či orgánům ES. Pro členský stát, jemuž je určena, je směrnice závazná, pokud jde o výsledek, jehož má být dosaženo, přičemž volba forem a prostředků se ponechává vnitrostátním orgánům členského státu. Členský stát je povinen směrnici provést do svého právního řádu během stanovené lhůty. [2]

Směrnice zásadně ponechává členským státům určitý prostor pro to, jakou formou a jakými prostředky budou pravidla v ní obsažená implementovat. Právní forma směrnice je proto považována za významný nástroj pro sblížení práva jednotlivých členských států Evropské unie. [2]

### 1.1.2 Nařízení (Regulation)

Nařízení je normativní akt Evropské unie, který je také pramenem práva sekundárního evropských společenství. Nařízení má obecnou platnost, tzn. že platí obecně pro neurčitý počet případů, u nichž jsou splněny abstraktně vymezené předpoklady. Není tedy adresováno určitému orgánu nebo osobě. Nařízení je závazné ve všech svých částech, čímž se odlišuje zejména od směrnice ES, která je závazná pouze pokud jde o výsledek, kterého má být dosaženo. Nařízení je přímo (bezprostředně) použitelné v každém členském státu EU. Přímá použitelnost práva ES znamená, že toto právo je na území členských států Evropské unie použitelné přímo, bezprostředně, aniž je potřebný jakýkoli další transformační akt,

implementace nebo jiné převzetí do vnitrostátního práva. [3]

Přímá použitelnost nařízení vylučuje, aby vnitrostátní právo členských států bylo v rozporu s nařízením. To zároveň znamená, že nařízení má přednost před vnitrostátním právem členských států EU. [3]

### **1.1.3 Stanoviska a doporučení**

Stanoviska a doporučení jsou nejměkčím nástrojem politiky Evropské unie. Nejsou to závazné právní prameny. Požadují po členských státech, aby se ve svém zákonodárství přizpůsobily určité orientaci (např. zákaz kouření v gastronomických podnicích). [4]

### **1.1.4 Rozhodnutí**

Rozhodnutí jsou závazná pouze pro ty, pro něž jsou konkrétně určena – státům, jednotlivcům nebo firmám. Adresát rozhodnutí musí být vždy jasně označen. Rozhodnutí jsou využívána při ukládání pokut Evropskou komisí konkrétním podnikatelům za porušení soutěžních pravidel (např. zneužití dominantního postavení na trhu), nebo jimi Komise povoluje nebo zamítá fúze (slučování) mezi podniky. [1]

Česká republika může být za nedodržování evropského práva pohnána před evropský soudní dvůr (ESD) na základě dozorčí žaloby (žaloba pro porušení povinnosti členským státem), kterou podává Evropská komise. Teoreticky tuto žalobu může podat i jiný členský stát, ale v praxi tuto pravomoc členské státy nevyužívají. [1]

## 2 VÝVOJ LEGISLATIVY PO VSTUPU ČR DO EU

V souvislosti s přípravou na členství ČR v EU prošlo české potravinové právo zásadními změnami, které sice v některých případech vyvolaly negativní odezvu ze strany potravinářského průmyslu, nicméně harmonizace předpisů pro potraviny byla dosažena ještě před samotným vstupem. [5]

### 2.1 Přijetí nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002

Zlomovou změnou bylo přijetí nařízení ES č. 178/2002 ze dne 28.ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. [6]

Nařízení ES č. 178/2002 je základním unijním nařízením, které tvoří jakýsi ideový základ pro později přijaté právní předpisy, které budou v budoucnu ze strany Evropských Společenství vycházet. [6]

Prostřednictvím tohoto nařízení byl do potravinového práva včleněn nový termín „bezpečnost potravin“. Bezpečnost potravin se stává primárním cílem celého potravinového práva a zásadní je také vyjasnění odpovědnosti. Vychází se z předpokladu, že za bezpečnost potravin je odpovědný provozovatel potravinářského podniku, pod jehož kontrolou se potravina nachází v kterékoli fázi jakékoli manipulace s ní. [6,7]

### 2.2 Vydání vyhlášky č.137/2004 Sb.

Rozhodující bylo také vydání vyhlášky č. 137/2004Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Vyhláška vyšla v platnost 1. dubna 2004. Vyžadovala přísnější vlastní kontrolu na principu HACCP, než tomu bylo ve vyhlášce č. 107/2001 Sb., kterou tento předpis nahradil. [8] Vysoké požadavky kladla především na hygienu. Bylo nutné modernizovat většinu podniků společného stravování. Byl kladen důraz na používání bezdotykových baterií, samostatné stoly pro přípravu masa a zeleniny, plochu na jednoho zaměstnance, lhůtu pro prodej teplých pokrmů atd. [9]

Na počátku roku 2006 vyšel v platnost tzv. hygienický balíček a s ním i nařízení ES č. 852/2004. Zjistilo se, že vyhláška č. 137/2004 je v rozporu s tímto nařízením. Protože nařízení mají aplikační přednost, některá ustanovení vyhlášky přestala platit. Novela vy-

hlášky č. 137/2004 Sb. Ministerstvem průmyslu a obchodu a Ministerstvem zdravotnictví tedy byla velmi potřebná. Tato vyhláška byla 1. ledna 2007 zrušena a nahrazena vyhláškou č. 602/2006 Sb., která tentýž den nabyla platnosti.

### 2.3 Vyhláška č. 602/2006 Sb.

Vyhláška č. 602/2006 Sb. je koncipována v duchu evropské legislativy, která nepřikazuje přesně co a jak dělat. Trvá však na tom, že strážníkovi musí být podán zdravotně nezávadný pokrm. [9]

Z původní vyhlášky č. 137/2004 Sb. byla odstraněna celá hlava I s §3 až §14, které přílišným způsobem a nad rámec evropské legislativy upravovaly prostorové dispozice a vybavení kuchyní. Dále byly zrušeny § 15-36 s výjimkou § 25, který definuje podmínky uvádění pokrmů do oběhu. V tomto paragrafu je uvedeno, že teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostal ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C. Zde je tedy změna oproti předchozímu znění vyhlášky, které určovalo teploty vyšší než +63 °C. Rozšířen byl § 37, který se zabývá označováním rozpracovaných pokrmů a polotovarů. V §38, který se týká stanovení kritických bodů, jsou nově stanoveny lhůty, po které se kritické body evidují. Dále byla odstraněna hlava IV (§40-45), která pojednávala o vybavení stánků a mobilních stravovacích zařízení. V platnosti zůstávají § 46-48, které se zabývají podáváním pokrmů v rámci zdravotní péče a sociálních služeb. Upraveny byly zásady provozní a osobní hygieny v § 49-52. Je jich méně a nejsou předepsány tak taxativně jako v předchozím znění vyhlášky. Nepožaduje se např. nutnost odděleného prostoru pro mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravních obalů apod. [9]

Z původního znění vyhlášky byly odstraněny všechny přílohy a výjimkou přílohy 5, která stanovuje zásady pro případný odběr a uchovávání vzorků. [9]

### 2.4 Hygienický balíček

Od 1. ledna 2006 vstoupil v platnost tzv. Hygienický balíček. Obsahuje čtyři nařízení a jednu směrnici. Jejich společný cíl je hygiena potravin a úřední kontrola. Jedná se o:

- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin,

- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu (dne 6. listopadu 2006 pozměněn přechodným nařízením č. 1662/2006/ES),
- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě (dne 6. listopadu 2006 pozměněn nařízením č. 1663/2006/ES),
- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověřování, zda jsou dodržovány právní předpisy o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat,
- ❖ Směrnice Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2004/41/EHS ze dne 21. dubna 2004 rušící směrnice týkající se hygieny potravin a zdravotní nezávadnosti pro produkci a uvádění do oběhu potravin živočišného původu určených pro lidskou spotřebu a pozměňuje směrnice Rady 89/662/EHS a 91/67/EHS a rozhodnutí Rady 92/118/EHS. [5, 10]

S nabytím platnosti nařízení ES č. 852/2004 došlo k významné změně, a to v přístupu a zodpovědnosti. Nyní je zodpovědnost za bezpečnost vyráběných potravin na provozovateli stravovací služby. Hygienik mu už nebude předepisovat, co a jak má provádět. Naopak provozovatel musí být schopný dokázat hygienikovi, že výrobou potravin v jeho zařízení, při distribuci apod., nemůže dojít ke vzniku rizikové potraviny, pokrmu, který by pak mohl vést k poškození zdraví konzumenta. [11]

Závisí pouze na provozovateli, jakou si zvolí cestu. Buď půjde cestou provozovna v bezvadném stavebně-technickém stavu (dostatečný počet umývadel, dřezů, nepoškozených pracovních ploch, dostatek chladících zařízení atd.), kde je pak případné pochybení zaměstnanců minimalizováno dostatečným technologickým vybavením (nedochází ke společnému mytí syrového drůbežího masa a ovoce a zeleniny určené ke konzumaci v syrovém stavu v jednom jediném dřezu). [11]

Nebo se vydá cestou zajištění provozu tak, že veškerá kritická místa (křížení provozu např. již zmíněné společné mytí nesusoudných potravin) ošetří v postupech postavených na zásadách kritických bodů a dbá na jejich dodržování svými poučenými zaměstnanci. Jejich nedůslednost pak může pro provozovatele představovat případné riziko poškození jména fir-

my navenek (sankce, uzavření provozovny). [11]

V předpisech EU jsou dány především cíle, kterých je nutno dosáhnout. Své prostředky k dosažení daných cílů provozovatel přesně popisuje ve formě postupů založených na zásadách HACCP, podle kterých postupuje. [11]

### 3 SOUČASNÁ PLATNÁ LEGISLATIVA PRO OBLAST SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

#### 3.1 Nařízení EP a Rady (ES) č.178/2002

Toto nařízení obsahuje základní ustanovení umožňující zajistit vysokou úroveň ochrany lidského zdraví a zájmy spotřebitelů, pokud jde o potraviny, zejména s přihlédnutím k rozmanitosti nabídky potravin včetně tradičních výrobků, a současně zajišťovat účinné fungování vnitřního trhu. Stanoví jednotlivé zásady a povinnosti, prostředky pro vytvoření silné vědecké základny, účinná organizační opatření a postupy, z nichž se má vycházet při rozhodování v otázkách bezpečnosti potravin a krmiv. [12]

Dané nařízení se vztahuje na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a krmiv. Nevztahuje se na prvovýrobu určenou pro osobní potřebu ani na domácí přípravu potravin, manipulaci s nimi nebo jejich skladování za účelem osobní domácí spotřeby.

Pro účely nařízení se „potravinou“ rozumí jakákoli látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat. [12]

„Potravinovým právem“ se podle nařízení rozumí právní a správní předpisy použitelné ve Společenství nebo na vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně, a zejména pro bezpečnost potravin; vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a rovněž krmiv, která jsou vyrobena pro zvířata určená k produkci potravin nebo kterými se tato zvířata krmí. [12]

„Potravinářským podnikem“ se rozumí veřejný nebo soukromý podnik; ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin. [12]

„Provozovatelem potravinářského podniku“ je fyzická nebo právnická osoba odpovědná za plnění požadavků potravinového práva v potravinářském podniku, který řídí. [12]

„Rizikem“ je míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku na zdraví a závažnosti tohoto účinku, vyplývající z existence určitého nebezpečí. [12]

„Analýzou rizika“ se rozumí proces skládající se ze tří vzájemně propojených součástí: hodnocení rizika, řízení rizika a sdělování o riziku. [12]

„Nebezpečím“ jsou biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví. [12]

Pro dosažení obecného cíle vysoké úrovně ochrany lidského zdraví a života vychází potravinové právo z analýzy rizika. Hodnocení rizika je založeno na dostupných vědeckých důkazech a provádí se nezávislým, objektivním a průhledným způsobem. Při řízení rizika se musí brát v úvahu výsledky hodnocení rizika a především stanovisko Úřadu. [12]

Cílem potravinového práva je chránit zájmy spotřebitelů a poskytovat spotřebitelům základ, který jim umožní vybírat se znalostí věci potraviny, které konzumují. Jeho cílem je rovněž zbránit

- a) podvodným nebo klamavým praktikám,
- b) falšování potravin,
- c) jakýmkoli jiným praktikám, které mohou spotřebitele uvést v omyl. [12]

Společenství a členské státy se musí podílet na vývoji mezinárodních technických norem pro potraviny a krmiva na sanitárních a fytosanitárních normách a podporovat koordinaci prací mezinárodních vládních a nevládních organizací na normách pro potraviny a krmiva. Musí věnovat zvláštní pozornost potřebám rozvojových zemí a s použitím mezinárodních norem nevytvářet překážky exportu z rozvojových zemí. Musí také podporovat soulad mezi mezinárodními technickými normami a potravinovým právem a současně zajišťovat, aby nedocházelo ke snížení vysoké úrovně ochrany přijaté ve Společenství. [12]

Na trh nesmí být uvedena potravina, která může poškodit lidské zdraví nebo se nehodí k lidské spotřebě. Při rozhodování o tom, zda potravina je nebo není bezpečná, se berou v úvahu obvyklé podmínky použití potraviny spotřebitelem a v každé fázi výroby, zpracování a distribuce a informace poskytnuté spotřebiteli. [12]

Při rozhodování o tom, zda je potravina škodlivá pro zdraví, se berou v úvahu pravděpodobné okamžité nebo krátkodobé nebo dlouhodobé účinky dotyčné potraviny nejen na zdraví osoby, která ji konzumuje, ale také na zdraví dalších generací; pravděpodobné kumulativní toxické účinky; zvláštní zdravotní citlivost určité skupiny spotřebitelů, je-li potravina pro tuto skupinu spotřebitelů určena. [12]

Při rozhodování o tom, zda potravina není vhodná k lidské spotřebě, se bere v úvahu skutečnost, zda není potravina s ohledem na své zamýšlené použití nepřijatelná pro lidskou



spotřebu z důvodu kontaminace cizorodými nebo jinými látkami nebo z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu. [12]

Pokud je nebezpečná potravina součástí dávky, šarže nebo zásilky potravin zařazených do stejné kategorie nebo odpovídajících stejnému popisu, předpokládá se, že všechny potraviny v dané dávce, šarži nebo zásilce rovněž nejsou bezpečné, pokud důkladné šetření neprokáže, že neexistují důkazy o tom, že zbytek dávky, šarže nebo zásilky není bezpečný. [12]

Potravina, která je v souladu se zvláštními předpisy Společenství upravujícími bezpečnost potravin, se považuje za bezpečnou z hledisek, na něž se vztahují dotyčné předpisy Společenství. [12]

Provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce jsou povinni zajistit v podnicích, které řídí, aby potraviny a krmiva splňovaly požadavky potravinového práva, které se týkají jejich činnosti, a kontrolovat plnění těchto požadavků. [12]

Členské státy zajišťují dodržování potravinového práva a sledují a ověřují, zda provozovatelé potravinářských podniků ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce plní odpovídající požadavky potravinového práva. Za tímto účelem používají systém úředních kontrol a vykonávají další činnosti přiměřené okolnostem, včetně informování veřejnosti o bezpečnosti a riziku potravin, dozoru nad bezpečností potravin a dalších kontrolních činnostech prováděných během všech fází výroby, zpracování a distribuce. Členské státy také musí navrhnout efektivní, proporcionální a odrazující pravidla na opatření a postihy pro případ neplnění potravinového práva. [12]

Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce je nutné zajistit sledovatelnost potravin, krmiv, zvířat určených k produkci potravin a jakékoli jiné látky, která je určena k přimísění do potraviny nebo krmiva nebo u níž se předpokládá, že do nich bude přimísena. [12]

Jestliže se provozovatel potravinářského podniku domnívá nebo má důvod se domnívat, že potravina, kterou dovezl, vyprodukoval, zpracoval, vyrobil nebo distribuoval, není v souladu s požadavky na bezpečnost potravin, neprodleně přistoupí ke stažení dotyčné potraviny z trhu, pokud tato potravina již není pod bezprostřední kontrolou tohoto původního provozovatele potravinářského podniku, a uvědomí o tom příslušné orgány. Jestliže se již produkt mohl dostat ke spotřebiteli, provozovatel účinně a přesně informuje spotřebitele o důvodu jeho stažení, a je-li to nezbytné, převezme zpět od spotřebitelů již dodané pro-

dukty, nestačí-li k dosažení vysoké úrovně ochrany zdraví jiná opatření. [12]

Zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“), jehož úkolem bude poskytovat vědecká stanoviska a vědeckou a technickou podporu pro legislativní a politickou činnost Společenství ve všech oblastech, které mají přímý nebo nepřímý vliv na bezpečnost potravin. Úřad je nezávislým zdrojem informací o všech záležitostech v těchto oblastech a zabezpečuje sdělování o riziku. Úřad shromažďuje a analyzuje údaje umožňující charakterizovat a sledovat rizika, která mají přímý nebo nepřímý vliv na bezpečnost potravin. Sídlo Úřadu je v italské Parmě. [12, 13]

Stanovuje se organizační struktura Úřadu, která má tyto orgány: správní radu, výkonného ředitele a jeho zaměstnance; poradní sbor; vědecký výbor a vědeckou komisi. Jsou vymezeny jejich pravomoci, úkoly a zodpovědnost. [12]

Je stanoven postup při plnění jednotlivých povinností, jako je vydávání vědeckých stanovisek, vydávání stanovisek v případě sporů, zpracovávání studií, identifikace rizik, účasti na systému rychlého varování. Vymezuje se způsob dosahování nezávislosti, transparentnosti a uchovávání důvěrných informací při činnostech Úřadu. Jsou určena pravidla komunikace Úřadu s Komisí, členskými státy a různými zájmovými skupinami. Stanovuje se způsob financování a právní postavení zaměstnanců Úřadu. [12]

Zřizuje se systém včasné výměny informací ve formě sítě pro oznamování přímého nebo nepřímého rizika pro lidské zdraví pocházejícího z potravin nebo krmiva. V systému jsou zastoupeny členské státy, Komise a úřad. Členské státy, Komise a úřad určí svá kontaktní místa, která budou členy sítě. Za správu sítě odpovídá Komise. Jsou stanovena pravidla, v jakých případech a jakým způsobem se postupuje. [12]

Pokud je zřejmé, že potraviny nebo krmivo pocházející ze Společenství nebo dovezené ze třetí země mohou představovat vážné riziko pro lidské zdraví, zdraví zvířat nebo životní prostředí, a pokud se nelze s tímto rizikem úspěšně vypořádat pomocí opatření přijatých dotyčným členským státem nebo státy, přijme neprodleně komise mimořádná opatření spočívající v pozastavení uvádění dotyčných potravin nebo krmiv na trh nebo jejich používání; pozastavení dovozu dotyčných potravin nebo krmiv; stanovení zvláštních podmínek pro dotyčné potraviny nebo krmivo. Přijatá opatření musí být nejpozději do deseti pracovních dnů buď potvrzeno, změněno, odvoláno nebo prodlouženo. [12]

V úzké spolupráci s úřadem a členskými státy vypracuje Komise plán řízení krizí v oblasti

bezpečnosti potravin a krmiv. Nastane-li situace, kdy je přímo, či nepřímo vážně ohroženo lidské zdraví prostřednictvím potravin či krmiv a toto nebezpečí nelze odvrátit nebo snížit opatřeními, která jsou k dispozici, vytvoří Komise „krizovou jednotku“, jejímž úkolem je odpovědnost za shromažďování a vyhodnocování všech významných informací a stanovení dostupných možností, jak co nejučinněji a nejrychleji předejít riziku pro lidské zdraví, vyloučit je nebo omezit na přijatelnou úroveň. Krizová jednotka informuje veřejnost o existujících rizicích a o přijatých opatřeních. [12]

### 3.2 Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004

Jedná se o právní předpis, kterým se stanoví obecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků, přičemž se přihlíží především k těmto zásadám:

- primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku,
- je nezbytné zajistit bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci, počínaje prvovýrobou,
- je důležité, aby u potravin, které nelze bezpečně skladovat při okolní teplotě, zejména u mražených potravin, nebyl přerušen chladicí řetězec,
- všeobecné používání postupů založených na zásadách HACCP spolu s používáním správné hygienické praxe by mělo posílit odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků,
- pokyny pro správnou praxi jsou vhodným nástrojem, který napomůže provozovatelům potravinářských podniků na všech úrovních potravinového řetězce dodržet pravidla hygieny potravin a používat HACCP,
- je nezbytné stanovit mikrobiologická kritéria a požadavky na kontrolu teploty, založené na vědeckém posouzení rizika,
- je nezbytné zajistit, aby dovážené potraviny odpovídaly alespoň týmž nebo rovnocenným hygienickým normám jako produkty vyráběné ve Společenství. [14]

Nařízení se nevztahuje na prvovýrobu pro soukromé domácí použití, na domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu,

protože záměrem je, aby se daná pravidla vztahovala pouze na podniky, jejichž koncepce předpokládá určitou kontinuitu činností a určitý stupeň organizace. [15]

### 3.2.1 Základní požadavky na potravinářské podniky

#### a) požadavky na prostory a zařízení

Zařízení poskytující stravovací služby se umísťuje v dostatečné vzdálenosti od zdrojů znečištění. Zdroje znečištění mohou být v širších souvislostech např. okolní průmyslová zóna, blízkost frekventované komunikace apod. [14]

Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo desinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat dostatečný pracovní prostor. V potravinářských prostorech se musí zabránit hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísní na površích. [14]

V provozovně má být k dispozici přiměřený pracovní prostor pro hygienické provádění všech postupů. Velikost provozních prostor má odpovídat rozsahu činnosti, která je v provozovně realizována (např. dostatek chladících, skladovacích a výrobních prostor) s potřebným členěním. Překračování kapacity, rozšiřování činnosti bez zajištění potřebných podmínek (např. v nevyvažující provozovně je bez jakékoli úpravy zahájeno vaření teplých pokrmů ze surovin) může vést až k ohrožení zdraví spotřebitelů. [14]

Musí být zajištěna plynulost výrobního postupu či manipulace tj. od příjmu surovin po výdej hotových produktů a musí být řešeno oddělení čistých a nečistých částí provozu. Čistou částí provozu se rozumí úseky, kde dochází k dokončovacím činnostem před uváděním pokrmu. Nečistou částí je prostor určený pro suroviny, jejich opracování. Potravinářské prostory musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu a musí mít náležité přírodní nebo umělé osvětlení. [14]

Prostory s odlišnými nároky na teplotu je nutno oddělit (např. „studené dílny“ pokud nejsou pracovní operace ukončeny do 30 minut). Jedná se například o zpracování masa a ryb, přípravu polotovarů a rozpracovaných pokrmů ke zchlazení, kompletaci zchlazených pokrmů, výrobu studených pokrmů, plnění či ozdobování cukrářských výrobků. V praxi může oddělení představovat např. stavební či provozní oddělení prostor. Úplným stavením oddělením se rozumí nejčastěji samostatná místnost, v některých případech lze oddělení

prostoru provést polopřímkou. [14]

K dispozici musí být dostatečný počet splachovacích záchodů, které nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami a dostatečný počet umyvadel na mytí rukou vybavené přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení. K dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání, tak aby zajistily dostatečnou výměnu vzduchu. Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté. [14]

#### **b) požadavky na přepravu, uchovávání a další zpracování potravin v provozu**

Dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu, aby ochránily potraviny před kontaminací a podle potřeby musí být navrženy a konstruovány tak, aby umožnily odpovídající čištění nebo desinfekci. Skříňně ve vozidlech nebo kontejnery se nesmí používat na přepravu ničeho jiného než potravin, pokud by to mohlo způsobit kontaminaci. Pokud se různé druhy potravin přepravují současně, musí být výrobky, je-li to nezbytné, určitým způsobem odděleny. Potraviny v dopravních prostředcích nebo kontejnerech musí být uloženy a chráněny tak, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum. Je-li to nezbytné, musí být dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin schopné udržovat potraviny při vhodných teplotách a musí umožňovat monitorování těchto teplot. [14]

Suroviny a všechny složky skladované v potravinářském podniku musí být uloženy ve vhodných podmínkách navržených tak, aby zabraňovaly jejich kažení, které ohrožuje zdraví, a chránily je před kontaminací. Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat. [14]

Rozmrazování potravin musí být prováděno tak, aby se minimalizovalo riziko růstu patogenních mikroorganismů nebo tvorba toxinů. Při rozmrazování musí být potraviny v provozovně vystaveny takovým teplotám, které nevedou k ohrožení zdraví. Z těchto důvodů je vhodné rozmrazovat za použití speciálního technického zařízení (rozmrazovače) nebo chladicího zařízení nejlépe při teplotě nejvýše +4 °C. [7, 14]

Zmrazené suroviny určené k tepelnému opracování musí být dostatečně tepelně upraveny.

Pokud není zajištěno úplné rozmrazení, musí být tepelná úprava prodloužena tak, aby pokrm byl řádně tepelně opracován. Při nedostatečné tepelné úpravě je riziko přítomnosti nebezpečných mikrobů, kteří zůstanou v málo prohřátém pokrmu. [7]

#### **c) požadavky na potravinářské odpady**

Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji, aby nedocházelo k jejich hromadění. Musejí se ukládat do uzavíratelných nádob, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných typů nádob nebo odklízecích systémů. Úložišť odpadů musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, bez zvířat a škůdců. [14]

#### **d) požadavky na osobní hygienu a školení pracovníků**

Každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý, a je-li to nezbytné, ochranný oděv. Žádná osoba, která trpí chorobou, nebo je přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, obecně nesmí manipulovat s potravinami nebo vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoli možnost přímé nebo nepřímé kontaminace. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby nad osobami manipulujícími s potravinami byl prováděn dohled a aby tyto osoby byly poučeny nebo vyškoleny v otázkách hygieny potravin přiměřeně ke své pracovní činnosti. [14]

#### **e) požadavky na analýzu rizika a kritické kontrolní body**

Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP [viz. kapitola 4] a postupují podle nich. Podají o tom příslušnému orgánu důkaz způsobem požadovaným příslušným orgánem s přihlédnutím k typu a velikosti potravinářského podniku a uchovávají po vhodnou dobu jakékoli další dokumenty a záznamy. [14]

### **3.2.2 Princip flexibility**

Zdůrazňovaným principem je princip flexibility jak při tvorbě systémů založených na HACCP, tak i při jejich používání. Měly by být dostatečně flexibilní, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků. Zejména je nezbytné připustit, že u určitých

potravinářských podniků nelze identifikovat kritické kontrolní body a že v některých případech může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů. [16]

Flexibilita je nutná k tomu, aby bylo možné pokračovat v tradičních metodách na jakémkoli stupni výroby, zpracování nebo distribuce potravin a ve vztahu ke strukturním požadavkům na podniky. Flexibilita je důležitá zejména ve vztahu k regionům, které jsou ve složitější situaci z hlediska zeměpisné polohy, včetně nejdlehlších regionů. Neměla by však snižovat cíle hygieny potravin. [16]

### **3.3 Nařízení EP a Rady (ES) č. 853/2004**

Toto nařízení navazuje na předchozí nařízení č. 852/2004 a stanovuje zvláštní právní předpisy o hygieně potravin živočišného původu, které představují specifické riziko pro lidské zdraví a u nichž je často hlášeno mikrobiologické a chemické riziko. [5]

Pokud není výslovně uvedeno jinak, nevztahuje se toto nařízení na potraviny obsahující jak výrobky rostlinného původu, tak zpracované výrobky živočišného původu. Zpracované výrobky živočišného původu používané pro přípravu takových potravin však musí být získány v souladu s požadavky tohoto nařízení a stejně tak s nimi musí být zacházeno. [5]

V přílohách k tomuto nařízení jsou stanoveny specifické požadavky pro jatka, bourárny a porcovny, pro porážky a to pro všechny druhy masa, dále pro skladování a přepravu jak masa a masných výrobků tak i živých zvířat. [5]

### **3.4 Nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004**

Úřední kontroly jsou pojmem, který zavedlo nařízení č. 882/2004. Nařízení definuje úřední kontrolu jako jakoukoli formu kontroly, kterou provádí příslušný orgán nebo Společenství, aby ověřil dodržování právních předpisů týkající se krmiv a potravin. Příslušným orgánem se rozumí úřední orgán členského státu odpovědný za organizování úředních kontrol nebo jakýkoli jiný orgán, na který byla tato pravomoc přenesena. V ČR jsou úředními kontrolami pověřeny např. Státní zemědělská a potravinářská inspekce nebo hygienické stanice. [7,17]

Nařízení č. 882/2004 ukládá členským státům povinnost reformovat státní potravinářské a zemědělské inspekce tak, aby prováděly svou inspekční činnost v souladu s nařízeními

EU. [18]

Toto nařízení se nevztahuje na úřední kontroly sloužící k ověření toho, zda jsou dodržována pravidla týkající se společné organizace trhů se zemědělskými produkty (např. pro víno, olivový olej, ovoce a zeleninu, mléko a mléčné výrobky), kde již existují ustálené specifické kontrolní systémy. [5]

### 3.4.1 Povinnosti kontrolních úřadů

Nařízení č. 882/2004 ukládá kontrolním úřadům členských států řadu povinností:

- **pravidelné provádění úředních kontrol**, jejichž četnost má odpovídat riziku s přihlédnutím k výsledkům kontrol prováděných samotnými provozovateli potravinářských podniků v rámci programů založených na HACCP,
- **provádění úředních kontrol bez předchozího upozornění**, s výjimkou případů jako jsou např. audity, které musí být provozovateli krmivářského nebo potravinářského podniku předem oznámeny,
- **provádění úředních kontrol v kterékoli z fází produkce/výroby, zpracování a distribuce krmiv nebo potravin**,
- **vychází se z jakýchkoli informací**, z nichž by mohlo vyplývat, že nejsou dodržovány požadavky (např. stížnosti, podněty spotřebitelů),
- **zajištění nestrannosti, kvality a jednotnosti úředních kontrol** na všech úrovních,
- **vypracování zprávy o úředních kontrolách, které provádí** – v těchto zprávách se povede popis úředních kontrol, použité kontrolní metody, výsledky úředních kontrol a popřípadě opatření, která musí dotyčný provozovatel podniku přijmout,
- **předkládání pravidelných ročních zpráv o výsledcích kontrolní činnosti**,
- **stanovení jednotného systému poplatků a náhrad za úřední kontroly**, a to na základě společných zásad stanovených nařízením,
- **jednotný systém školení pracovníků dozorových orgánů** – příslušný orgán zajistí, aby všichni jeho pracovníci provádějící úřední kontroly byli v oblasti své působnosti řádně vyškoleni, aby mohli plnit své povinnosti odborně a provádět úřední kontroly jednotným způsobem a dále se v odborné působnosti vzdělávali a podle



potřeby účastnili pravidelného doškolování. [17]

### 3.4.2 Průhlednost a důvěrnost

Příslušné orgány dbají o to, aby vykonávaly své činnosti s vysokou mírou průhlednosti. Za tímto účelem musí být příslušné informace, které mají k dispozici, zpřístupněny veřejnosti co nejdříve. [17]

Veřejnost má obecně přístup k:

- a) informacím o kontrolních činnostech příslušných orgánů a o jejich účinnosti,
- b) informacím podle článku 10 nařízení (ES) č. 178/2002 - pokud existují dostatečné důvody pro podezření, že určitá potravina nebo krmivo mohou představovat riziko pro lidské zdraví nebo zdraví zvířat, přijmou orgány veřejné moci vhodná opatření s ohledem na povahu, závažnost a rozsah tohoto rizika, aby informovaly širokou veřejnost o povaze zdravotního rizika, přičemž co nejpřesněji identifikují potravinu nebo krmivo nebo druh potraviny nebo krmiva, riziko, jaké mohou představovat, a opatření, která se přijímají nebo budou přijata s cílem předejít riziku, snížit je nebo vyloučit. [12,17]

Příslušný orgán musí učinit kroky k zajištění toho, aby jeho pracovníci byli povinni zachovávat mlčenlivost o informacích získaných při plnění svých úkolů v rámci úředních kontrol, které jsou ze své podstaty v řádně odůvodněných případech předmětem služebního tajemství. [17]

### 3.4.3 Postupy kontroly a ověřování

Příslušné orgány provádějí úřední kontroly v souladu s dokumentovanými postupy. Tyto postupy musí obsahovat informace a pokyny pro pracovníky provádějící úřední kontroly.

Členské státy dbají o to, aby měly k dispozici právní postupy zajišťující pracovníkům příslušných orgánů přístup do prostor provozovatelů krmivářských a potravinářských podniků a k dokumentaci vedené těmito provozovateli, aby pracovníci mohli řádně plnit své úkoly.[17]

Příslušné orgány zavedou postupy, kterými se:

- a) ověřuje účinnost úředních kontrol, které provádějí,

- b) zajišťuje, aby byla v nezbytném případě přijata nápravná opatření a aby dokumentace postupů úředních kontrol byla podle potřeby aktualizována. [17]

#### 3.4.4 Metody a techniky kontroly

Úkony související s úředními kontrolami se obecně provádějí pomocí vhodných kontrolních metod a technik, jimiž jsou např. monitorování, dozor, ověřování, audit, inspekce, odběr vzorků a analýza.

- Monitorování je provádění plánované série pozorování nebo měření s cílem získat přehled o úrovni dodržování právních předpisů týkajících se krmiv nebo potravin.
- Dozorem se rozumí pečlivé sledování jednoho nebo více krmivářských nebo potravinářských podniků nebo jejich činností.
- Auditem se rozumí systematické a nezávislé šetření, které má za cíl zjistit, zda jsou činnosti a s nimi spojené výsledky v souladu s plánovanými opatřeními, zda jsou tato opatření účinně prováděna a zda jsou vhodná pro dosažení cílů.
- Inspekci se rozumí zkoumání jakéhokoli aspektu krmiva a potravin, které má za cíl ověřit, zda je tento aspekt(y) v souladu s požadavky právních předpisů. [17]

Úřední kontroly krmiv a potravin zahrnují mimo jiné tyto činnosti:

- zkoumání kontrolních systémů zavedených provozovateli krmivářských a potravinářských podniků a získaných výsledků,
- inspekci zařízení potravinářských podniků, včetně jejich okolí,
- kontroly hygienických podmínek v potravinářských podnicích,
- hodnocení postupů SVP, SHP a systémů HACCP, s přihlédnutím k použití pokynů vypracovaných v souladu s právními předpisy Společenství,
- zkoumání písemností a jiných záznamů, které mohou mít význam pro posouzení souladu s právními předpisy týkající se potravin,
- pohovory s provozovateli potravinářských podniků a s jejich pracovníky,
- odečítání hodnot zaznamenaných měřicími přístroji v potravinářských podnicích,
- kontroly prováděné příslušnými orgány pomocí vlastních přístrojů s cílem ověřit hodnoty naměřené provozovateli potravinářských podniků,

- všechny ostatní činnosti nezbytné pro dosažení toho, aby bylo dosaženo cílů tohoto nařízení. [17]

### 3.4.5 Plánování úředních kontrol

Úřední kontroly (hygienické inspekce) v oblasti stravovacích služeb jsou plánovány s ohledem na rizikovost provozu. To je opět důsledek kladení důrazu na bezpečnost potravin jako hlavního cíle celého systému potravinového práva ES. Rizikovost se odvíjí pochopitelně od mnoha faktorů a vždy to nemusí být odvislé od velikosti provozu. Právě kritéria bezpečnosti se dostávají na první místo i při provádění inspekce. V provozovně by měla být i ze strany kontrolujících inspektorů vyhledávána rizika a kritická místa, k nimž bude vyžadováno předložení kontrolního systému a měl by být zkontrolován celý řetězec činností, zda nedochází k ohrožení bezpečnosti pokrmu. [7]

### 3.4.6 Sankce

Pokud příslušný orgán zjistí nedodržení, přijme opatření, kterými zajistí, že provozovatel zjedná nápravu situace. Při rozhodování o tom, jaká opatření má přijmout, přihlíží příslušný orgán k povaze nedodržení a k dosavadnímu chování dotyčného provozovatele, pokud jde o nedodržování. [17]

Členské státy mají povinnost stanovit účinná opatření a sankce k vymáhání dodržování potravinového práva, ovšem na druhé straně musí mít provozovatelé právo odvolat se proti rozhodnutím, která příslušný orgán přijal na základě úředních kontrol a musí být o tomto právu informováni. [5]

## 3.5 Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005

Nařízení stanoví mikrobiologická kritéria pro některé mikroorganismy a prováděcí pravidla, která musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat při provádění obecných a zvláštních hygienických opatření podle článku 4 nařízení (ES) č. 852/2004. Příslušný orgán ověří podle nařízení (ES) č. 882/2004, zda jsou dodržována pravidla a kritéria stanovená v tomto nařízení. [19]

Mikrobiologickým kritériem se rozumí kritérium vymezující přijatelnost produktu, partie potravin nebo procesu na základě nepřítomnosti, přítomnosti či počtu mikroorganismů a na

základě množství jejich toxinů na jednotku hmotnosti, objemu, plochy či partie. [19]

Kritériem bezpečnosti potravin se rozumí kritérium vymezující přijatelnost produktu nebo partie potraviny, které se vztahuje na produkty uváděné na trh. [19]

Nařízení (ES) č. 2073/2005 je komplexně zpracovaným materiálem, kterým se harmonizují nejdůležitější požadavky z hlediska hygieny a bezpečnosti potravin. Stanovuje kritéria na některé druhy mikroorganismů (např. *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli*) v potravinách. [19]

### 3.6 Nařízení EP a Rady (ES) č. 1935/2004

Toto nařízení je zahrnuto do potravinového práva evropských předpisů, nicméně stravovacích služeb se dotýká v menší míře. Vychází se z předpokladu, že bezpečnost potravin nelze zajistit bez současného zajištění bezpečnosti (a to zejména zdravotní nezávadnosti) materiálů a předmětů, které jsou nebo mohou být ve styku s potravinami. Jedná se tedy v praxi o veškeré pracovní plochy, náčiní, nádobí, rozvozní a přepravní obaly apod. [7]

Za bezpečnost těchto materiálů a předmětů je odpovědný jejich výrobce (pocházející z EU) či dovozce (nepocházející z EU). Vychází se z odpovědnosti té osoby, která ovlivňuje vlastnosti výrobku, ať už reálně (výrobce) či formálně (dovozce). Tyto osoby, resp. vždy jedna z nich, garantují bezpečnost výrobku před jeho uvedením na trh. [7]

Provozovatel potravinářského podniku obvykle bude v pozici konečného spotřebitele těchto výrobků, pokud je však nedodává v rámci své podnikatelské činnosti dalším osobám (distributor). [7]

V konečném důsledku je tedy podstatné kontrolovat, zda všechny materiály a výrobky jsou skutečně určeny a jsou vhodné k tomu, aby byly v přímém či nepřímém styku s potravinami. Pokud by posléze vyšlo najevo, že výrobek je z nějakého důvodu nebezpečný, nesmí být dále k uvedenému účelu používán a spotřebitel má právo na to, aby výrobek vrátil oproti poskytnutí finanční částky, za kterou výrobek koupil. [7]

Ke kontrole může sloužit již poměrně dobře známý symbol pohárku a vidličky či při velkoodběru je vhodné požadovat předložení písemného prohlášení o shodě výrobku s právními předpisy, které se na něj vztahují. Takové prohlášení je výrobce a dovozce povinen vypracovat a distributor je povinen mít jej k dispozici. [7]



## 4 SYSTÉM HACCP

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) stojí na znalostech kritických bodů tj. bodů, kde je největší pravděpodobnost kontaminace potravního řetězce ať již mikrobiologická, chemická či fyzikální. Je to systém, který se neomezuje pouze na kontrolu finálního výrobku, ale soustředí se na prevenci vzniku nebezpečí ohrožujícího zdraví spotřebitele. Zajišťuje preventivní systematický přístup k včasné identifikaci nebezpečí zdravotní nezávadnosti a k zamezení jeho vzniku. Jeho důsledná aplikace výrazně snižuje nejen zdravotní rizika, ale i ekonomické ztráty ve výrobě. [25, 26]

HACCP je založen na Codexu Alimentarius (potravinářském zákoníku), který byl vyvinut mezinárodními organizacemi FAO a WHO. Jejich účelem je mimo jiné řídit a pomáhat při vypracování definicí potravin a požadavků na ně, pomáhat při harmonizaci těchto požadavků. [27]

Poprvé byl tento systém použit v 70. letech pro potřeby NASA, kdy bylo nezbytné zajistit astronautům do kosmu maximálně bezpečné potraviny. Principy tohoto systému byly v roce 1992 začleněny do legislativy EU, čímž se staly celosvětovým standardem. [26]

### 4.1 Příčiny vzniku nebezpečí

**Mikrobiologická kontaminace** patří k nejvýznamnějším nebezpečím (co do počtu postižených a vážnosti následků). Tento typ nebezpečí představují mikroorganismy, z nichž některé způsobují kažení potravin i pokrmů a způsobují onemocnění po požití potravin nebo pokrmů (např. *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli* atd.) [7]

Obecné příčiny vzniku mikrobiologických nebezpečí jsou:

- a) **Primární kontaminace** – suroviny obsahují mikroorganismy nebo mikrobiální jedy (zkažené maso; suroviny, u kterých byl porušen chladírenský řetězec – mletá masa, droby, masné výrobky; chlazené suroviny s prošlou dobou spotřeby; znečištěné suroviny atd.)
- b) **Technologické postupy**, jejichž cílem je odstranění nebo usmrcení přítomných mikrobů nejsou účinné (nedostatečné praní a čištění surovin, nedostatečné tepelné opracování).
- c) **Sekundární kontaminace** (původně zdravotně nezávadná surovina, polotovary,

rozpracovaný nebo hotový pokrm je kontaminován mikroby – např. křížová kontaminace z prostředí nástroji, zařízením, rukama pracovníků atd.)

**Chemická nebezpečí** představují chemické látky, které se do organismu člověka dostávají potravou a mohou vyvolat poškození zdraví (onemocnění, nežádoucí reakci organismu). Chemická nebezpečí se do připravovaných pokrmů mohou dostat např. ze surovin, nebo během skladování surovin, popř. hotových pokrmů (vzájemné ovlivnění při skladování surovin s nepotravinářským zbožím – např. drogistické výrobky, čisticí prostředky), nebo kontaminací při přípravě (manipulace v nevhodných podmínkách – např. v prostředí s čerstvými nátěry). [7]

Chemické látky, které se mohou do pokrmu dostat jsou: látky vznikající při přepalování tuků, dlouhodobém zahřívání pokrmů, nevhodném způsobu grilování; úkapy olejů, mazel unikajících ze zařízení např. poškozeným těsněním, zbytky chemických přípravků vlivem nedostatečného oplachu nádobí, strojů a zařízení při jejich čištění atd. [7]

**Fyzikální nebezpečí** – nezpůsobují otravu pokrmem v pravém slova smyslu. Do skupiny fyzikálních nebezpečí se řadí mechanické nečistoty – cizí předměty (tj. ostré a tvrdé předměty), které mohou způsobit poškození zažívacího traktu, popř. následný šok strávnicka. [7]

Cizí předměty se do připravovaných pokrmů mohou dostat např. ze surovin (jsou obsaženy v surovinách), nebo během skladování surovin a výroby pokrmů (např. z loupajících se nátěrů, ze zařízení apod.). [7]

## 4.2 Základní pojmy

HACCP se vztahuje na všechny výrobce potravin a nápojů, provozy veřejného stravování, prodejny a firmy, které vyrábějí, rozvážejí, vydávají nebo prodávají jakékoliv potraviny či nápoje, tzn: restaurace, hostince, bary, kantýny, kavárny, cukrárny, školní jídelny, jesle, domovy mládeže, nemocnice, bistra, bufety, stánky s občerstvením, mateřské školy, domovy pro seniory, léčebny a jiné. [28]

„Kritický bod“ je postup nebo operace výrobního procesu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potraviny.

„Kritická mez“ jsou znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

„Vnitřní audit“ je systematické a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za vytvořený systém kritických bodů přímo odpovědní.

„Zvládnutý stav“ je stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků jsou v přípustném stavu.

Současná legislativa (nařízení č. 852/2004) ukládá zavedení tohoto systému všem provozovatelům potravinářských podniků. [29]

### 4.3 Sedm zásad HACCP

**Podstatou HACCP je sedm zásad spočívající v:**

- a) provedení analýzy nebezpečí – identifikace všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň,
- b) stanovení kritických bodů – identifikace kritických kontrolních bodů na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo omezení na přijatelnou úroveň,
- c) stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech – které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,
- d) vymezení systému monitorování v kritických bodech,
- e) určení nápravných opatření – jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán,
- f) zavedení ověřovacích postupů – k ověřování účinného fungování opatření,
- g) zavedení dokumentace – odpovídající typu a velikosti potravinářského podniku, jehož účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v písmenech a) až f).

[14]





Obr. 1. Zásady systému HACCP

#### 4.4 Zavádění systému kritických bodů

Zavádění systému HACCP spočívá v tom, že si provozovatel projde všechny činnosti, sortiment a bude hledat, co se může stát a co učiní, aby nenastala chyba. Posoudí si spolehlivost vlastních opatření během operací významných z hlediska zdravotní nezávadnosti pokrmu. Na základě rychlé kontroly snadno sledovatelného znaku v kritickém bodě (např. teplota nebo doba po vyjmutí z konvektomatu) provede okamžitou nápravu, dojde-li k překročení jím stanovených mezí. [8]

Popsáním a analýzou všech provozovaných činností vznikne jednorázově připravený dokument. Z něj musí být zřejmé, že si provozovatel je vědom všech možných nebezpečí, které v jeho provozovně hrozí a zároveň jakým způsobem je ovládá. Bude mít určen nejméně jeden kritický bod – operaci, kterou si dle svého rozhodnutí zvolí a ve které bude pravidelně kontrolovat stanovený znak a povede o tom záznamy. Jako kritický bod může být určena některá z fází provozovaných činností např. skladování, tepelná úprava. [8]

Vždy však platí, že systém by měl vzniknout „zevnitř“, protože personál dané provozovny zná lépe problémy než člověk „zvenku“ a zapojení personálu do tvorby systému obvykle napomůže praktickému uplatnění principů. [8]

## 5 KONTROLNÍ INSTITUCE STÁTU V OBLASTI BEZPEČNOSTI POTRAVIN

V oblasti společného stravování se bezpečností potravin v České republice zabývají zejména tyto státní instituce:

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce,
- Krajské hygienické stanice,
- Ministerstvo zemědělství České republiky,
- Ministerstvo zdravotnictví České republiky. [20]

### 5.1 Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je organizační složka státu, která je přímo podřízená ministerstvu zemědělství. Je orgánem státního dozoru zejména nad zdravotní nezávadností, jakostí a řádným označováním potravin. SZPI kontroluje zejména zemědělské, potravinářské a tabákové výrobky v celém řetězci od výrobních podniků, přes dovozce, přepravce a velkosklady až po prodej v obchodní síti. Současně kontroluje dodržování podmínek skladování, dopravy a prodeje a požadavků na hygienickou nezávadnost provozů. [21]

Vedle kontrolní činnosti se SZPI zabývá rovněž laboratorní a certifikační činností. V současné době zajišťují laboratoře SZPI na vysoké profesionální úrovni laboratorní zkoušky zaměřené na kontrolu mikrobiologických, chemických, fyzikálních a smyslových požadavků. [21]

#### 5.1.1 Kontrolní činnost SZPI

Hlavním cílem SZPI je zajistit vysokou úroveň ochrany lidského zdraví. Součástí kontroly je ověřování, zda provozovatelé potravinářských podniků pochopili a plní primární odpovědnosti k zajištění bezpečnosti potravin. SZPI klade důraz na odhalování falšování potravin a klamání spotřebitele tak, aby v maximální míře byla zajištěna ochrana zdraví a ekonomické zájmy spotřebitele. [21]

Kontrolní činnost SZPI se odvíjí od právních norem státu (zákon č. 146/2002) a právních norem EU. SZPI se snaží ještě více posunout svoji roli v kontrolní činnosti do polohy sice

autorativního subjektu, avšak se schopností diskuse a konzultace s kontrolovanou osobou (snahou má být „vychovávat“ ne „trestat“). [21]

Konkrétní kritéria pro rozhodování o kontrole jsou:

- poznatky z minulých kontrol,
- aktuální zjištění inspektorů v terénu,
- zjištění jiných orgánů státní správy (hygienické služby, veterinární správy, policie, celní správy, živnostenského úřadu),
- podněty spotřebitelů,
- podněty masmédií a reklam,
- doporučení evropské komise,
- informace ze systému rychlého varování RASFF atd. [21, 22]

### **5.1.2 Odběry vzorků**

Při kontrole potravin odebírají inspektoři SZPI vzorky jednotlivých výrobků. Každý odběr vzorků je doložen protokolem o odběru vzorků, který podepíše kontrolovaná osoba. Pouze vzorky odebrané inspektorem jsou podrobeny zkouškám (čili rozborům) podle zaměření kontroly. Vzorky potravin, které doručí na inspektorát spotřebitel v rámci stížností slouží jako podnět ke kontrole, nejsou předmětem rozborů. [23]

### **5.1.3 Výsledky kontroly**

Inspektor na základě výsledků provedené kontroly kontrolované osoby zakáže:

- výrobu nebo uvádění do oběhu výrobků, potravin nebo surovin anebo tabákových výrobků, jestliže tyto výrobky, potraviny nebo suroviny anebo tabákové výrobky nesplňují požadavky stanovené právními předpisy,
- používání obalů, přístrojů a zařízení, ke kterým není přiloženo písemné prohlášení nebo jsou používány v rozporu s údaji uvedenými v tomto prohlášení nebo zjevně neodpovídají požadavkům stanovenými právními předpisy,
- užívání prostor pro výrobu a uvádění do oběhu výrobků, potravin nebo surovin anebo tabákových výrobků, pokud nesplňují podmínky, které umožňují uchovat

zdravotní nezávadnost potravin.

Inspektor na základě výsledků kontroly nařídí nebo provede po prokázaném zjištění zdravotně závadných výrobků jejich zničení, a to na náklady kontrolované osoby. Inspektor dále uloží opatření k odstranění zjištěných nedostatků a tyto nedostatky oznámí kontrolované osobě a neprodleně o něm učiní písemný záznam. Pokud kontrolovaná osoba s opatřením nesouhlasí, může proti němu podat nejpozději do 3 pracovních dnů ode dne seznámení s uloženým opatřením námitky. [23]

#### 5.1.4 Sankce SZPI

Inspektorát uloží na základě výsledků kontroly uvedených v protokolu o kontrole kontrolované osobě, která uvedla do oběhu výrobky neodpovídající požadavkům zákona, nedodržela podmínky pro výrobu nebo uvádění těchto výrobků do oběhu, nesplnila opatření uložená podle právních předpisů nebo zmařila výkon kontroly, pokutu až do výše 1 000 000 Kč, při opětovném porušení až do výše 3 000 000 Kč. Opětovným porušením se rozumí takové porušení, kterého se dopustila osoba ve lhůtě do 1 roku od právní moci rozhodnutí, kterým jí byla uložena pokuta za předchozí porušení povinnosti zákona. [23]

## 5.2 Hygienické stanice

Hygienická stanice se nachází v každém kraji. V české republice je celkem 14 krajských hygienických stanic, které jsou orgány ochrany veřejného zdraví.

Hygienické stanice se účastní na řízeních podle stavebního zákona jako dotčeného orgánu státní správy (např. ke stavbám provozoven stravovacích služeb), vykonávají státní zdravotní dozor v souladu s nařízením (ES) č. 882/2004, poskytují informace o zdravotně závadných pokrmech, podílí se na zajištění nutriční politiky ve výživě, podílí se na zajišťování úkolů vyplývajících ze systémů rychlého varování členských zemí EU. [24]

## ZÁVĚR

Po vstupu ČR do EU byla pro provozovatele stravovacích služeb rozhodující vyhláška č. 137/2004 Sb. Jednalo se o novelu vyhlášky č. 107/2001 Sb., která nastolila velmi přísná kritéria pro provozovatele stravovacích zařízení, za což byla odbornou veřejností kritizována. Vyhláška č. 137/2004 Sb., byla oproti původní vyhlášce v některých oblastech mírnější, přesto však obsahovala ve velké míře zásady správné výrobní a hygienické praxe. Oproti vyhlášce č. 107/2001 Sb. již neobsahovala § 11 odstavec 4 a §14 odstavec 7, které mimo jiné předepisovaly vybavení sociálních prostor pro zaměstnance a dále pracoviště, kde dochází k epidemiologicky významnému znečištění rukou osob umyvadlem s mísící baterií bez ručního nebo pažního ovládání. Ukázalo se však, že i přesto je vyhláška č. 137/2004 v rozporu s nařízením Evropské unie, a proto byla nutná její novelizace.

V rámci harmonizace české legislativy s legislativou Evropské unie vyšla vyhláška č. 602/2006 Sb., která začala platit od 1. ledna 2007. V nové vyhlášce byly vypuštěny všechny paragrafy, kde šlo o souběh s nařízeními Evropské unie. Můžeme proto mluvit o jistém uvolnění pravidel pro provozovatele stravovacích služeb, což však na druhé straně na ně přenáší ještě větší zodpovědnost při výrobě produktů než tomu bylo doposud. Na základě této vyhlášky již nebudou kontrolní orgány kontrolovat, zda jsou dodržena obecná pravidla popř. požadavky nutné k výrobě pokrmů u provozovatele, ale budou kontrolovat, zda jsou vytvořena, dodržována a evidována pravidla hygienické praxe stanovená na základě HACCP.

Na stejném principu je založen i tzv. hygienický balíček, což je soubor nařízení Evropské unie, který začal platit ve všech členských zemích od 1. ledna 2006. Jeho základem je nařízení č. 853/2004. To stanovuje obecné hygienické předpisy od prvovýroby, přes zpracování až po distribuci potravin. Cílem je zajistit bezpečnost potravin na všech úrovních potravinového řetězce. Dalším principem je přenesení primární odpovědnosti za bezpečnost potravin na provozovatele potravinářského podniku.

Větší přehlednost a jednoduchost legislativy a zároveň přenesení odpovědnosti za bezpečnost potravin na provozovatele stravovacích zařízení můžeme označit za hlavní vlivy Evropské unie na právní předpisy týkající se společného stravování ČR.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] *ČR v Unii: Dopady členství v EU na ČR* [online]. Dostupný z WWW:<  
<http://www.euractiv.cz/cr-v-unii/link-dossier/dopady-lenstv-v-eu-na-r>>
- [2] MADAR, Z. a kol. *Slovník českého práva I.díl (A-O)*. 3. rozšířené vyd. Praha: Linde Praha– právnícké a ekonomické nakladatelství, 2002. 983 s. ISBN 80-7201-377-7
- [3] MADAR, Z. a kol. *Slovník českého práva II.díl (P-Z)*. 3. rozšířené vyd. Praha: Linde Praha– právnícké a ekonomické nakladatelství, 2002.1842 s. ISBN 80-7201-377-7
- [4] *Evropská unie: Rada Evropské unie* [online]. [cit. 2006-02-14]. Dostupný z WWW:<<http://www.businessinfo.cz/cz/clanek/institute-eu/rada-evropske-unie/1000723/5577/>>
- [5] *Ministerstvo zemědělství České republiky: Vývoj potravinového práva pokračuje* [online].[cit.2005-06-01]. Dostupné z WWW:< <http://www.mze.cz/Index.aspx?ch=75&typ=1&val=35239&ids=0> >
- [6] JANÁČKOVÁ, B., DOLEŽAL, P. *Z farmy až na stůl* [online]. [cit. 2005-11-29]. Dostupné z WWW:< [http://www.europeum.org/doc/publications/z\\_farmy\\_az\\_na\\_stul.pdf](http://www.europeum.org/doc/publications/z_farmy_az_na_stul.pdf) >
- [7] VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. a kol. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii pro malé a střední provozovny*. 1.vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s.r.o., 2006. 102 s. ISBN 80-903401-7
- [8] VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. a kol. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii*. 1.vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s.r.o., 2004. 183 s. ISBN 80-903401-0-5
- [9] *Hygiena: Novela vyhlášky č. 137/2004 Sb.* [online]. [cit. 2006-12-30]. Dostupný z WWW: < <http://hygiena.gastronews.cz/novela-vyhlasky-137-2004-sb> >
- [10] *UniConsulting: Nové potravinářské předpisy EU – listopad 2006* [online]. [cit.2006-12-08]. Dostupný z WWW: <[http://www.uniconsulting.cz/index.php?lang=cz&section=5&page=21&page\\_nu](http://www.uniconsulting.cz/index.php?lang=cz&section=5&page=21&page_nu)

m=2 >

- [11] *Jídelny: Názory k novelizaci vyhlášky č. 137* [online]. [cit. 2007-02-08]. Dostupný z WWW: < <http://www.jidelny.cz/show.asp?id=528> >
- [12] Nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002, *o obecných zásadách potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin*
- [13] *Evropský úřad pro bezpečnost potravin* [online]. [cit.2007-04-30]. Dostupný z WWW:  
<[http://cs.wikipedia.org/wiki/Evropsk%C3%BD\\_%C3%BA%C5%99ad\\_pro\\_bepe%C4%8Dnost\\_potravin](http://cs.wikipedia.org/wiki/Evropsk%C3%BD_%C3%BA%C5%99ad_pro_bepe%C4%8Dnost_potravin) >
- [14] Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004, *o hygieně potravin*
- [15] *Nové hygienické předpisy – nařízení EP č. 852/2004* [online]. Dostupný na WWW:< <http://www.aspos.cz/cz/clanky-a-texty/legislativa/?show=65> >
- [16] *Systémy HACCP pro malé provozovatele potravinářských podniků* [online]. Dostupný na WWW:< [http://www.mze.cz/attachments/Systemy\\_HACCP\\_pro\\_male\\_provozovatele.doc](http://www.mze.cz/attachments/Systemy_HACCP_pro_male_provozovatele.doc) >
- [17] Nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004, *o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat*
- [18] *Hygiena a kontrola potravin: Kontroly prováděné členskými státy.* [online]. [2007-02-27]. Dostupný na WWW:< <http://www.futureofeuropa.parlament.gv.at/meetdocs/2004-2009/documents/dt/652/652109/652109cs.pdf> >
- [19] Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, *o mikrobiologických kritériích pro potraviny*
- [20] *Encyklopedie: Státní instituce v oblasti bezpečnosti potravin* [online]. Dostupný z WWW:<[http://cs.wikipedia.org/wiki/Bezpe%C4%8Dnost\\_potravin](http://cs.wikipedia.org/wiki/Bezpe%C4%8Dnost_potravin)>
- [21] *Státní zemědělská a potravinářská inspekce: Kontrolní činnost.* [online]. [cit. 2002/06-28]. Dostupný z WWW:



<http://www.szpi.gov.cz/cze/cinnost/kontrola/default.asp?cat=2184>

- [22] *Food Safety: Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)*. [online]. Dostupný z WWW:< [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm) >
- [23] Zákon č.146/2002, o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- [24] *Hygienické stanice: činnost hygienických stanic*. [online]. Dostupný na WWW:<<http://www.khszlin.cz/hv.htm>>
- [25] HAVELKOVÁ, I. a kol. *Praktický postup pro zavedení a funkční provozování systému HACCP*. 1.vyd. Praha: Gastro consulting, 2004. 16 s.+ 2 CD-romy.
- [26] Anonym. *Systém HACCP od A do Z*. MAKRO PROFI – časopis pro obchodníky. 2.ročník-číslo 1/2006. Praha: MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.2006. 8 s.
- [27] *Codex Alimentarius: FAO/WHO Food Standards*. [online]. Dostupný z WWW:<[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp) >
- [28] *HACCP: Na koho se HACCP vztahuje*. [online]. Dostupný z WWW:<<http://haccp-consulting.cz/haccp-vztah.html>>
- [29] *Problematika HACCP: Veřejná informační služba*. [online]. Dostupný z WWW:<<http://web.visplzen.cz/cz/projekty-vis/haccp/> - 27k - >

**SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK**

EHS	Evropské hospodářské společenství
ES	Evropské společenství
ESD	Evropský soudní dvůr
EU	Evropská unie
FAO	Food and Agricultural Organization of the United Nations (Organizace pro potraviny a zemědělství Spojených národů)
NASA	National Aeronautics and Space Administration (Národní úřad pro letectví a kosmonautiku)
RASFF	Rapid alert system for food and feed (Systém rychlého varování)
SHP	Správná hygienická praxe
SVP	Správná výrobní praxe
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
WHO	World Health Organization (Světová zdravotnická organizace)

## SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1. Zásady systému HACCP.....	33
-----------------------------------	----

# **Vliv Evropské unie na legislativu společného stravování v ČR**

Hana Vaclová

---

Bakalářská práce  
2007



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav potravinářského inženýrství

akademický rok: 2006/2007

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Hana VACLOVÁ**

Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**

Téma práce: **Vliv Evropské unie na legislativu společného stravování v ČR**

Zásady pro vypracování:

Práce bude zaměřená na současnou, platnou legislativu týkající se všech oblastí společného stravování. Budou zde charakterizovány jednotlivé zákony a vyhlášky a popsány důsledky jejich aplikace v praxi.

Rozsah práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

**Dle doporučení vedoucího bakalářské práce.**

Vedoucí bakalářské práce:

**Ing. Helena Kadidlová**

Ústav potravinářského inženýrství a chemie

Datum zadání bakalářské práce:

**8. ledna 2007**

Termín odevzdání bakalářské práce:

**4. června 2007**

Ve Zlíně dne 2. května 2007



*Ignác Hoza*

prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.  
*děkan*

L.S.

*Ignác Hoza*

prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.  
*ředitel ústavu*

## **ABSTRAKT**

Tato práce se zabývá vlivem Evropské unie na legislativu společného stravování v ČR. V úvodní části jsou popsány hlavní legislativní nástroje EU a vývoj legislativy od vstupu ČR do EU po současnost.

Další část práce se zabývá současnými platnými právními předpisy ve společném stravování. Jsou zde charakterizovány jednotlivá nařízení EU pro společné stravování.

V poslední části jsou zmíněny kontrolní orgány, které dohlíží na dodržování právních předpisů EU a problematika systému HACCP.

Klíčová slova: společné stravování, legislativa, EU, bezpečnost potravin, HACCP

## **ABSTRACT**

This essay targets the influence of European union on legislation of public catering in CZ. The main legislative instruments of EU and the development of legislation after entry CZ in EU are described in the introductory part.

Following part of this paper is about valid legislative regulations of public catering. The regulations of EU for the public catering are defined here too.

The control institutions which inspect observance of legislative rules in public catering and system of HACCP are described in the closing part.

Keywords: public catering, legislation, EU, food safety, HACCP

## **Poděkování**

Ráda bych poděkovala své vedoucí práce Ing. Heleně Kadidlové za hodnotné rady, podmínky a pomoc při sepisování této práce.

Dále bych chtěla poděkovat mé rodině za trpělivost a podporu.



# OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>8</b>
<b>1 Hlavní legislativní nástroje v EU</b> .....	<b>9</b>
1.1 Způsoby implementace evropského práva do českého.....	9
1.1.1 Směrnice (Directive) .....	9
1.1.2 Nařízení (Regulation).....	9
1.1.3 Stanoviska a doporučení.....	10
1.1.4 Rozhodnutí .....	10
<b>2 Vývoj legislativy po vstupu ČR do EU</b> .....	<b>11</b>
2.1 Přijetí nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002.....	11
2.2 Vydání vyhlášky č.137/2004 Sb.....	11
2.3 Vyhláška č. 602/2006 Sb. ....	12
2.4 Hygienický balíček .....	12
<b>3 Současná platná legislativa pro oblast společného stravování</b> .....	<b>15</b>
3.1 Nařízení EP a Rady (ES) č.178/2002 .....	15
3.2 Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004.....	19
3.2.1 Základní požadavky na potravinářské podniky.....	20
3.2.2 Princip flexibility.....	22
3.3 Nařízení EP a Rady (ES) č. 853/2004.....	23
3.4 Nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004.....	23
3.4.1 Povinnosti kontrolních úřadů .....	24
3.4.2 Průhlednost a důvěrnost .....	25
3.4.3 Postupy kontroly a ověřování.....	25
3.4.4 Metody a techniky kontroly.....	26
3.4.5 Plánování úředních kontrol .....	27
3.4.6 Sankce .....	27
3.5 Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 .....	27
3.6 Nařízení EP a Rady (ES) č. 1935/2004.....	28
<b>4 Systém HACCP</b> .....	<b>30</b>
4.1 Příčiny vzniku nebezpečí .....	30
4.2 Základní pojmy .....	31
4.3 Sedm zásad HACCP .....	32
4.4 Zavádění systému kritických bodů.....	33
<b>5 Kontrolní instituce státu v oblasti bezpečnosti potravin</b> .....	<b>35</b>
5.1 Státní zemědělská a potravinářská inspekce .....	35
5.1.1 Kontrolní činnost SZPI.....	35

5.1.2	Odběry vzorků .....	36
5.1.3	Výsledky kontroly .....	36
5.1.4	Sankce SZPI .....	37
5.2	HYGIENICKÉ STANICE .....	37
<b>ZÁVĚR .....</b>		<b>38</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....</b>		<b>39</b>
<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK .....</b>		<b>42</b>
<b>SEZNAM OBRÁZKŮ .....</b>		<b>43</b>

## ÚVOD

Na základě kladného výsledku referenda o přistoupení České republiky k Evropské unii se ČR stala v roce 2004 jejím členem. V souvislosti se vstupem ČR do EU bylo potřeba sladit české právo s evropským právem. Od vstupu do EU byly přijaty v oblasti stravování nové zákony a nařízení týkající se hlavně bezpečnosti potravin.

Bezpečnost potravin a zajištění vysoké úrovně lidského zdraví jsou prioritami Evropské unie. S tím souvisí i důvěra spotřebitele v bezpečné a kvalitní potraviny. V produkci zdravotně nezávadných a jakostních potravin je však třeba vzít v úvahu všechna hlediska potravinového řetězce jako celku, protože každý článek potravinového řetězce může mít potenciální dopad na bezpečnost potravin, a to na všech úrovních zabezpečujících zdravé, bezpečné a jakostní potraviny.

Zajištění bezpečnosti potravin vychází z nařízení EP a Rady č.178/2002, které stanovuje obecné zásady pro potravinové právo a tvoří ideový základ po později přijaté nařízení.

Od začátku loňského roku platí nové evropské předpisy obsažené v tzv. hygienickém balíčku, které umožňují zjednodušení systému HACCP. Tyto předpisy ukládají provozovatelům potravinářských podniků zavést postupy na principech HACCP a jejich trvalým udržováním zajistit zdravotní nezávadnost potravin.

Hlavním důvodem legislativního procesu ve společném stravování je vytvořit odpovídající právní stav, který by odpovídal požadavkům Evropské unie. Vzhledem k trvalému vývoji v evropském i českém právu, týkajícího společného stravování, je cílem této práce zmapovat a popsat současné platné právní předpisy v této oblasti.

# 1 HLAVNÍ LEGISLATIVNÍ NÁSTROJE V EU

Vstupem České Republiky do Evropské unie (EU) se evropské právo stalo součástí českého právního řádu. Platí, že evropské právo je nadřazené právu českému. Cílem tohoto principu přednosti je zachování jednotného právního řádu ve všech zemích Evropské unie. [1]

## 1.1 Způsoby implementace evropského práva do českého

Hlavními nástroji Evropské unie, které ovlivňují nebo přímo zasahují do českého práva, jsou stanoviska a doporučení, směrnice, nařízení a rozhodnutí. Liší se zejména v závaznosti.

### 1.1.1 Směrnice (Directive)

Jedná se o normativní akt Evropské unie, který je jedním z pramenů práva sekundárního evropských společenství (ES). Směrnice je adresována všem nebo jednotlivým členským státům Evropské unie, nikoli jednotlivcům či orgánům ES. Pro členský stát, jemuž je určena, je směrnice závazná, pokud jde o výsledek, jehož má být dosaženo, přičemž volba forem a prostředků se ponechává vnitrostátním orgánům členského státu. Členský stát je povinen směrnici provést do svého právního řádu během stanovené lhůty. [2]

Směrnice zásadně ponechává členským státům určitý prostor pro to, jakou formou a jakými prostředky budou pravidla v ní obsažená implementovat. Právní forma směrnice je proto považována za významný nástroj pro sblížení práva jednotlivých členských států Evropské unie. [2]

### 1.1.2 Nařízení (Regulation)

Nařízení je normativní akt Evropské unie, který je také pramenem práva sekundárního evropských společenství. Nařízení má obecnou platnost, tzn. že platí obecně pro neurčitý počet případů, u nichž jsou splněny abstraktně vymezené předpoklady. Není tedy adresováno určitému orgánu nebo osobě. Nařízení je závazné ve všech svých částech, čímž se odlišuje zejména od směrnice ES, která je závazná pouze pokud jde o výsledek, kterého má být dosaženo. Nařízení je přímo (bezprostředně) použitelné v každém členském státu EU. Přímá použitelnost práva ES znamená, že toto právo je na území členských států Evropské unie použitelné přímo, bezprostředně, aniž je potřebný jakýkoli další transformační akt,

implementace nebo jiné převzetí do vnitrostátního práva. [3]

Přímá použitelnost nařízení vylučuje, aby vnitrostátní právo členských států bylo v rozporu s nařízením. To zároveň znamená, že nařízení má přednost před vnitrostátním právem členských států EU. [3]

### **1.1.3 Stanoviska a doporučení**

Stanoviska a doporučení jsou nejměkčím nástrojem politiky Evropské unie. Nejsou to závazné právní prameny. Požadují po členských státech, aby se ve svém zákonodárství přizpůsobily určité orientaci (např. zákaz kouření v gastronomických podnicích). [4]

### **1.1.4 Rozhodnutí**

Rozhodnutí jsou závazná pouze pro ty, pro něž jsou konkrétně určena – státům, jednotlivcům nebo firmám. Adresát rozhodnutí musí být vždy jasně označen. Rozhodnutí jsou využívána při ukládání pokut Evropskou komisí konkrétním podnikatelům za porušení soutěžních pravidel (např. zneužití dominantního postavení na trhu), nebo jimi Komise povoluje nebo zamítá fúze (slučování) mezi podniky. [1]

Česká republika může být za nedodržování evropského práva pohnána před evropský soudní dvůr (ESD) na základě dozorčí žaloby (žaloba pro porušení povinnosti členským státem), kterou podává Evropská komise. Teoreticky tuto žalobu může podat i jiný členský stát, ale v praxi tuto pravomoc členské státy nevyužívají. [1]

## 2 VÝVOJ LEGISLATIVY PO VSTUPU ČR DO EU

V souvislosti s přípravou na členství ČR v EU prošlo české potravinové právo zásadními změnami, které sice v některých případech vyvolaly negativní odezvu ze strany potravinářského průmyslu, nicméně harmonizace předpisů pro potraviny byla dosažena ještě před samotným vstupem. [5]

### 2.1 Přijetí nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002

Zlomovou změnou bylo přijetí nařízení ES č. 178/2002 ze dne 28.ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. [6]

Nařízení ES č. 178/2002 je základním unijním nařízením, které tvoří jakýsi ideový základ pro později přijaté právní předpisy, které budou v budoucnu ze strany Evropských Společenství vycházet. [6]

Prostřednictvím tohoto nařízení byl do potravinového práva včleněn nový termín „bezpečnost potravin“. Bezpečnost potravin se stává primárním cílem celého potravinového práva a zásadní je také vyjasnění odpovědnosti. Vychází se z předpokladu, že za bezpečnost potravin je odpovědný provozovatel potravinářského podniku, pod jehož kontrolou se potravina nachází v kterékoli fázi jakékoli manipulace s ní. [6,7]

### 2.2 Vydání vyhlášky č.137/2004 Sb.

Rozhodující bylo také vydání vyhlášky č. 137/2004Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Vyhláška vyšla v platnost 1. dubna 2004. Vyžadovala přísnější vlastní kontrolu na principu HACCP, než tomu bylo ve vyhlášce č. 107/2001 Sb., kterou tento předpis nahradil. [8] Vysoké požadavky kladla především na hygienu. Bylo nutné modernizovat většinu podniků společného stravování. Byl kladen důraz na používání bezdotykových baterií, samostatné stoly pro přípravu masa a zeleniny, plochu na jednoho zaměstnance, lhůtu pro prodej teplých pokrmů atd. [9]

Na počátku roku 2006 vyšel v platnost tzv. hygienický balíček a s ním i nařízení ES č. 852/2004. Zjistilo se, že vyhláška č. 137/2004 je v rozporu s tímto nařízením. Protože nařízení mají aplikační přednost, některá ustanovení vyhlášky přestala platit. Novela vy-

hlášky č. 137/2004 Sb. Ministerstvem průmyslu a obchodu a Ministerstvem zdravotnictví tedy byla velmi potřebná. Tato vyhláška byla 1. ledna 2007 zrušena a nahrazena vyhláškou č. 602/2006 Sb., která tentýž den nabyla platnosti.

### 2.3 Vyhláška č. 602/2006 Sb.

Vyhláška č. 602/2006 Sb. je koncipována v duchu evropské legislativy, která nepřikazuje přesně co a jak dělat. Trvá však na tom, že strážníkovi musí být podán zdravotně nezávadný pokrm. [9]

Z původní vyhlášky č. 137/2004 Sb. byla odstraněna celá hlava I s §3 až §14, které přílišným způsobem a nad rámec evropské legislativy upravovaly prostorové dispozice a vybavení kuchyní. Dále byly zrušeny § 15-36 s výjimkou § 25, který definuje podmínky uvádění pokrmů do oběhu. V tomto paragrafu je uvedeno, že teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostal ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C. Zde je tedy změna oproti předchozímu znění vyhlášky, které určovalo teploty vyšší než +63 °C. Rozšířen byl § 37, který se zabývá označováním rozpracovaných pokrmů a polotovarů. V §38, který se týká stanovení kritických bodů, jsou nově stanoveny lhůty, po které se kritické body evidují. Dále byla odstraněna hlava IV (§40-45), která pojednávala o vybavení stánků a mobilních stravovacích zařízení. V platnosti zůstávají § 46-48, které se zabývají podáváním pokrmů v rámci zdravotní péče a sociálních služeb. Upraveny byly zásady provozní a osobní hygieny v § 49-52. Je jich méně a nejsou předepsány tak taxativně jako v předchozím znění vyhlášky. Nepožaduje se např. nutnost odděleného prostoru pro mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravních obalů apod. [9]

Z původního znění vyhlášky byly odstraněny všechny přílohy a výjimkou přílohy 5, která stanovuje zásady pro případný odběr a uchovávání vzorků. [9]

### 2.4 Hygienický balíček

Od 1. ledna 2006 vstoupil v platnost tzv. Hygienický balíček. Obsahuje čtyři nařízení a jednu směrnici. Jejich společný cíl je hygiena potravin a úřední kontrola. Jedná se o:

- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin,

- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu (dne 6. listopadu 2006 pozměněn přechodným nařízením č. 1662/2006/ES),
- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě (dne 6. listopadu 2006 pozměněn nařízením č. 1663/2006/ES),
- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověřování, zda jsou dodržovány právní předpisy o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat,
- ❖ Směrnice Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2004/41/EHS ze dne 21. dubna 2004 rušící směrnice týkající se hygieny potravin a zdravotní nezávadnosti pro produkci a uvádění do oběhu potravin živočišného původu určených pro lidskou spotřebu a pozměňuje směrnice Rady 89/662/EHS a 91/67/EHS a rozhodnutí Rady 92/118/EHS. [5, 10]

S nabytím platnosti nařízení ES č. 852/2004 došlo k významné změně, a to v přístupu a zodpovědnosti. Nyní je zodpovědnost za bezpečnost vyráběných potravin na provozovateli stravovací služby. Hygienik mu už nebude předepisovat, co a jak má provádět. Naopak provozovatel musí být schopný dokázat hygienikovi, že výrobou potravin v jeho zařízení, při distribuci apod., nemůže dojít ke vzniku rizikové potraviny, pokrmu, který by pak mohl vést k poškození zdraví konzumenta. [11]

Závisí pouze na provozovateli, jakou si zvolí cestu. Buď půjde cestou provozovna v bezvadném stavebně-technickém stavu (dostatečný počet umývadel, dřezů, nepoškozených pracovních ploch, dostatek chladících zařízení atd.), kde je pak případné pochybení zaměstnanců minimalizováno dostatečným technologickým vybavením (nedochází ke společnému mytí syrového drůbežího masa a ovoce a zeleniny určené ke konzumaci v syrovém stavu v jednom jediném dřezu). [11]

Nebo se vydá cestou zajištění provozu tak, že veškerá kritická místa (křížení provozu např. již zmíněné společné mytí nesusoudných potravin) ošetří v postupech postavených na zásadách kritických bodů a dbá na jejich dodržování svými poučenými zaměstnanci. Jejich nedůslednost pak může pro provozovatele představovat případné riziko poškození jména fir-



my navenek (sankce, uzavření provozovny). [11]

V předpisech EU jsou dány především cíle, kterých je nutno dosáhnout. Své prostředky k dosažení daných cílů provozovatel přesně popisuje ve formě postupů založených na zásadách HACCP, podle kterých postupuje. [11]

### 3 SOUČASNÁ PLATNÁ LEGISLATIVA PRO OBLAST SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

#### 3.1 Nařízení EP a Rady (ES) č.178/2002

Toto nařízení obsahuje základní ustanovení umožňující zajistit vysokou úroveň ochrany lidského zdraví a zájmy spotřebitelů, pokud jde o potraviny, zejména s přihlédnutím k rozmanitosti nabídky potravin včetně tradičních výrobků, a současně zajišťovat účinné fungování vnitřního trhu. Stanoví jednotlivé zásady a povinnosti, prostředky pro vytvoření silné vědecké základny, účinná organizační opatření a postupy, z nichž se má vycházet při rozhodování v otázkách bezpečnosti potravin a krmiv. [12]

Dané nařízení se vztahuje na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a krmiv. Nevztahuje se na prvovýrobu určenou pro osobní potřebu ani na domácí přípravu potravin, manipulaci s nimi nebo jejich skladování za účelem osobní domácí spotřeby.

Pro účely nařízení se „potravinou“ rozumí jakákoli látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat. [12]

„Potravinovým právem“ se podle nařízení rozumí právní a správní předpisy použitelné ve Společenství nebo na vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně, a zejména pro bezpečnost potravin; vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a rovněž krmiv, která jsou vyrobena pro zvířata určená k produkci potravin nebo kterými se tato zvířata krmí. [12]

„Potravinářským podnikem“ se rozumí veřejný nebo soukromý podnik; ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin. [12]

„Provozovatelem potravinářského podniku“ je fyzická nebo právnická osoba odpovědná za plnění požadavků potravinového práva v potravinářském podniku, který řídí. [12]

„Rizikem“ je míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku na zdraví a závažnosti tohoto účinku, vyplývající z existence určitého nebezpečí. [12]

„Analýzou rizika“ se rozumí proces skládající se ze tří vzájemně propojených součástí: hodnocení rizika, řízení rizika a sdělování o riziku. [12]

„Nebezpečím“ jsou biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví. [12]

Pro dosažení obecného cíle vysoké úrovně ochrany lidského zdraví a života vychází potravinové právo z analýzy rizika. Hodnocení rizika je založeno na dostupných vědeckých důkazech a provádí se nezávislým, objektivním a průhledným způsobem. Při řízení rizika se musí brát v úvahu výsledky hodnocení rizika a především stanovisko Úřadu. [12]

Cílem potravinového práva je chránit zájmy spotřebitelů a poskytovat spotřebitelům základ, který jim umožní vybírat se znalostí věci potraviny, které konzumují. Jeho cílem je rovněž zbránit

- a) podvodným nebo klamavým praktikám,
- b) falšování potravin,
- c) jakýmkoli jiným praktikám, které mohou spotřebitele uvést v omyl. [12]

Společenství a členské státy se musí podílet na vývoji mezinárodních technických norem pro potraviny a krmiva na sanitárních a fytosanitárních normách a podporovat koordinaci prací mezinárodních vládních a nevládních organizací na normách pro potraviny a krmiva. Musí věnovat zvláštní pozornost potřebám rozvojových zemí a s použitím mezinárodních norem nevytvářet překážky exportu z rozvojových zemí. Musí také podporovat soulad mezi mezinárodními technickými normami a potravinovým právem a současně zajišťovat, aby nedocházelo ke snížení vysoké úrovně ochrany přijaté ve Společenství. [12]

Na trh nesmí být uvedena potravina, která může poškodit lidské zdraví nebo se nehodí k lidské spotřebě. Při rozhodování o tom, zda potravina je nebo není bezpečná, se berou v úvahu obvyklé podmínky použití potraviny spotřebitelem a v každé fázi výroby, zpracování a distribuce a informace poskytnuté spotřebiteli. [12]

Při rozhodování o tom, zda je potravina škodlivá pro zdraví, se berou v úvahu pravděpodobné okamžité nebo krátkodobé nebo dlouhodobé účinky dotyčné potraviny nejen na zdraví osoby, která ji konzumuje, ale také na zdraví dalších generací; pravděpodobné kumulativní toxické účinky; zvláštní zdravotní citlivost určité skupiny spotřebitelů, je-li potravina pro tuto skupinu spotřebitelů určena. [12]

Při rozhodování o tom, zda potravina není vhodná k lidské spotřebě, se bere v úvahu skutečnost, zda není potravina s ohledem na své zamýšlené použití nepřijatelná pro lidskou

spotřebu z důvodu kontaminace cizorodými nebo jinými látkami nebo z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu. [12]

Pokud je nebezpečná potravina součástí dávky, šarže nebo zásilky potravin zařazených do stejné kategorie nebo odpovídajících stejnému popisu, předpokládá se, že všechny potraviny v dané dávce, šarži nebo zásilce rovněž nejsou bezpečné, pokud důkladné šetření neprokáže, že neexistují důkazy o tom, že zbytek dávky, šarže nebo zásilky není bezpečný. [12]

Potravina, která je v souladu se zvláštními předpisy Společenství upravujícími bezpečnost potravin, se považuje za bezpečnou z hledisek, na něž se vztahují dotyčné předpisy Společenství. [12]

Provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce jsou povinni zajistit v podnicích, které řídí, aby potraviny a krmiva splňovaly požadavky potravinového práva, které se týkají jejich činnosti, a kontrolovat plnění těchto požadavků. [12]

Členské státy zajišťují dodržování potravinového práva a sledují a ověřují, zda provozovatelé potravinářských podniků ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce plní odpovídající požadavky potravinového práva. Za tímto účelem používají systém úředních kontrol a vykonávají další činnosti přiměřené okolnostem, včetně informování veřejnosti o bezpečnosti a riziku potravin, dozoru nad bezpečností potravin a dalších kontrolních činnostech prováděných během všech fází výroby, zpracování a distribuce. Členské státy také musí navrhnout efektivní, proporcionální a odrazující pravidla na opatření a postihy pro případ neplnění potravinového práva. [12]

Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce je nutné zajistit sledovatelnost potravin, krmiv, zvířat určených k produkci potravin a jakékoli jiné látky, která je určena k přimísení do potraviny nebo krmiva nebo u níž se předpokládá, že do nich bude přimíšena. [12]

Jestliže se provozovatel potravinářského podniku domnívá nebo má důvod se domnívat, že potravina, kterou dovezl, vyprodukoval, zpracoval, vyrobil nebo distribuoval, není v souladu s požadavky na bezpečnost potravin, neprodleně přistoupí ke stažení dotyčné potraviny z trhu, pokud tato potravina již není pod bezprostřední kontrolou tohoto původního provozovatele potravinářského podniku, a uvědomí o tom příslušné orgány. Jestliže se již produkt mohl dostat ke spotřebiteli, provozovatel účinně a přesně informuje spotřebitele o důvodu jeho stažení, a je-li to nezbytné, převezme zpět od spotřebitelů již dodané pro-

dukty, nestačí-li k dosažení vysoké úrovně ochrany zdraví jiná opatření. [12]

Zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“), jehož úkolem bude poskytovat vědecká stanoviska a vědeckou a technickou podporu pro legislativní a politickou činnost Společenství ve všech oblastech, které mají přímý nebo nepřímý vliv na bezpečnost potravin. Úřad je nezávislým zdrojem informací o všech záležitostech v těchto oblastech a zabezpečuje sdělování o riziku. Úřad shromažďuje a analyzuje údaje umožňující charakterizovat a sledovat rizika, která mají přímý nebo nepřímý vliv na bezpečnost potravin. Sídlo Úřadu je v italské Parmě. [12, 13]

Stanovuje se organizační struktura Úřadu, která má tyto orgány: správní radu, výkonného ředitele a jeho zaměstnance; poradní sbor; vědecký výbor a vědeckou komisi. Jsou vymezeny jejich pravomoci, úkoly a zodpovědnost. [12]

Je stanoven postup při plnění jednotlivých povinností, jako je vydávání vědeckých stanovisek, vydávání stanovisek v případě sporů, zpracovávání studií, identifikace rizik, účasti na systému rychlého varování. Vymezuje se způsob dosahování nezávislosti, transparentnosti a uchovávání důvěrných informací při činnostech Úřadu. Jsou určena pravidla komunikace Úřadu s Komisí, členskými státy a různými zájmovými skupinami. Stanovuje se způsob financování a právní postavení zaměstnanců Úřadu. [12]

Zřizuje se systém včasné výměny informací ve formě sítě pro oznamování přímého nebo nepřímého rizika pro lidské zdraví pocházejícího z potravin nebo krmiva. V systému jsou zastoupeny členské státy, Komise a úřad. Členské státy, Komise a úřad určí svá kontaktní místa, která budou členy sítě. Za správu sítě odpovídá Komise. Jsou stanovena pravidla, v jakých případech a jakým způsobem se postupuje. [12]

Pokud je zřejmé, že potraviny nebo krmivo pocházející ze Společenství nebo dovezené ze třetí země mohou představovat vážné riziko pro lidské zdraví, zdraví zvířat nebo životní prostředí, a pokud se nelze s tímto rizikem úspěšně vypořádat pomocí opatření přijatých dotyčným členským státem nebo státy, přijme neprodleně komise mimořádná opatření spočívající v pozastavení uvádění dotyčných potravin nebo krmiv na trh nebo jejich používání; pozastavení dovozu dotyčných potravin nebo krmiv; stanovení zvláštních podmínek pro dotyčné potraviny nebo krmivo. Přijatá opatření musí být nejpozději do deseti pracovních dnů buď potvrzeno, změněno, odvoláno nebo prodlouženo. [12]

V úzké spolupráci s úřadem a členskými státy vypracuje Komise plán řízení krizí v oblasti

bezpečnosti potravin a krmiv. Nastane-li situace, kdy je přímo, či nepřímo vážně ohroženo lidské zdraví prostřednictvím potravin či krmiv a toto nebezpečí nelze odvrátit nebo snížit opatřeními, která jsou k dispozici, vytvoří Komise „krizovou jednotku“, jejímž úkolem je odpovědnost za shromažďování a vyhodnocování všech významných informací a stanovení dostupných možností, jak co nejučinněji a nejrychleji předejít riziku pro lidské zdraví, vyloučit je nebo omezit na přijatelnou úroveň. Krizová jednotka informuje veřejnost o existujících rizicích a o přijatých opatřeních. [12]

### 3.2 Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004

Jedná se o právní předpis, kterým se stanoví obecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků, přičemž se přihlíží především k těmto zásadám:

- primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku,
- je nezbytné zajistit bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci, počínaje prvovýrobou,
- je důležité, aby u potravin, které nelze bezpečně skladovat při okolní teplotě, zejména u mražených potravin, nebyl přerušen chladicí řetězec,
- všeobecné používání postupů založených na zásadách HACCP spolu s používáním správné hygienické praxe by mělo posílit odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků,
- pokyny pro správnou praxi jsou vhodným nástrojem, který napomůže provozovatelům potravinářských podniků na všech úrovních potravinového řetězce dodržet pravidla hygieny potravin a používat HACCP,
- je nezbytné stanovit mikrobiologická kritéria a požadavky na kontrolu teploty, založené na vědeckém posouzení rizika,
- je nezbytné zajistit, aby dovážené potraviny odpovídaly alespoň týmž nebo rovnocenným hygienickým normám jako produkty vyráběné ve Společenství. [14]

Nařízení se nevztahuje na prvovýrobu pro soukromé domácí použití, na domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu,

protože záměrem je, aby se daná pravidla vztahovala pouze na podniky, jejichž koncepce předpokládá určitou kontinuitu činností a určitý stupeň organizace. [15]

### 3.2.1 Základní požadavky na potravinářské podniky

#### a) požadavky na prostory a zařízení

Zařízení poskytující stravovací služby se umísťuje v dostatečné vzdálenosti od zdrojů znečištění. Zdroje znečištění mohou být v širších souvislostech např. okolní průmyslová zóna, blízkost frekventované komunikace apod. [14]

Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo desinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat dostatečný pracovní prostor. V potravinářských prostorech se musí zabránit hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísní na površích. [14]

V provozovně má být k dispozici přiměřený pracovní prostor pro hygienické provádění všech postupů. Velikost provozních prostor má odpovídat rozsahu činnosti, která je v provozovně realizována (např. dostatek chladících, skladovacích a výrobních prostor) s potřebným členěním. Překračování kapacity, rozšiřování činnosti bez zajištění potřebných podmínek (např. v nevyvažující provozovně je bez jakékoli úpravy zahájeno vaření teplých pokrmů ze surovin) může vést až k ohrožení zdraví spotřebitelů. [14]

Musí být zajištěna plynulost výrobního postupu či manipulace tj. od příjmu surovin po výdej hotových produktů a musí být řešeno oddělení čistých a nečistých částí provozu. Čistou částí provozu se rozumí úseky, kde dochází k dokončovacím činnostem před uváděním pokrmu. Nečistou částí je prostor určený pro suroviny, jejich opracování. Potravinářské prostory musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu a musí mít náležité přírodní nebo umělé osvětlení. [14]

Prostory s odlišnými nároky na teplotu je nutno oddělit (např. „studené dílny“ pokud nejsou pracovní operace ukončeny do 30 minut). Jedná se například o zpracování masa a ryb, přípravu polotovarů a rozpracovaných pokrmů ke zchlazení, kompletaci zchlazených pokrmů, výrobu studených pokrmů, plnění či ozdobování cukrářských výrobků. V praxi může oddělení představovat např. stavební či provozní oddělení prostor. Úplným stavením oddělením se rozumí nejčastěji samostatná místnost, v některých případech lze oddělení

prostoru provést polopřímkou. [14]

K dispozici musí být dostatečný počet splachovacích záchodů, které nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami a dostatečný počet umyvadel na mytí rukou vybavené přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení. K dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání, tak aby zajistily dostatečnou výměnu vzduchu. Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté. [14]

#### **b) požadavky na přepravu, uchovávání a další zpracování potravin v provozu**

Dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu, aby ochránily potraviny před kontaminací a podle potřeby musí být navrženy a konstruovány tak, aby umožnily odpovídající čištění nebo desinfekci. Skříňně ve vozidlech nebo kontejnery se nesmí používat na přepravu ničeho jiného než potravin, pokud by to mohlo způsobit kontaminaci. Pokud se různé druhy potravin přepravují současně, musí být výrobky, je-li to nezbytné, určitým způsobem odděleny. Potraviny v dopravních prostředcích nebo kontejnerech musí být uloženy a chráněny tak, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum. Je-li to nezbytné, musí být dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin schopné udržovat potraviny při vhodných teplotách a musí umožňovat monitorování těchto teplot. [14]

Suroviny a všechny složky skladované v potravinářském podniku musí být uloženy ve vhodných podmínkách navržených tak, aby zabraňovaly jejich kažení, které ohrožuje zdraví, a chránily je před kontaminací. Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat. [14]

Rozmrazování potravin musí být prováděno tak, aby se minimalizovalo riziko růstu patogenních mikroorganismů nebo tvorba toxinů. Při rozmrazování musí být potraviny v provozovně vystaveny takovým teplotám, které nevedou k ohrožení zdraví. Z těchto důvodů je vhodné rozmrazovat za použití speciálního technického zařízení (rozmrazovače) nebo chladicího zařízení nejlépe při teplotě nejvýše +4 °C. [7, 14]

Zmrazené suroviny určené k tepelnému opracování musí být dostatečně tepelně upraveny.



Pokud není zajištěno úplné rozmrazení, musí být tepelná úprava prodloužena tak, aby pokrm byl řádně tepelně opracován. Při nedostatečné tepelné úpravě je riziko přítomnosti nebezpečných mikrobů, kteří zůstanou v málo prohřátém pokrmu. [7]

#### **c) požadavky na potravinářské odpady**

Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji, aby nedocházelo k jejich hromadění. Musí se ukládat do uzavíratelných nádob, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných typů nádob nebo odklízecích systémů. Úložišť odpadů musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, bez zvířat a škůdců. [14]

#### **d) požadavky na osobní hygienu a školení pracovníků**

Každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý, a je-li to nezbytné, ochranný oděv. Žádná osoba, která trpí chorobou, nebo je přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, kožními infekcemi, vředy nebo průjmami, obecně nesmí manipulovat s potravinami nebo vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoli možnost přímé nebo nepřímé kontaminace. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby nad osobami manipulujícími s potravinami byl prováděn dohled a aby tyto osoby byly poučeny nebo vyškoleny v otázkách hygieny potravin přiměřeně ke své pracovní činnosti. [14]

#### **e) požadavky na analýzu rizika a kritické kontrolní body**

Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP [viz. kapitola 4] a postupují podle nich. Podají o tom příslušnému orgánu důkaz způsobem požadovaným příslušným orgánem s přihlédnutím k typu a velikosti potravinářského podniku a uchovávají po vhodnou dobu jakékoli další dokumenty a záznamy. [14]

### **3.2.2 Princip flexibility**

Zdůrazňovaným principem je princip flexibility jak při tvorbě systémů založených na HACCP, tak i při jejich používání. Měly by být dostatečně flexibilní, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků. Zejména je nezbytné připustit, že u určitých

potravinářských podniků nelze identifikovat kritické kontrolní body a že v některých případech může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů. [16]

Flexibilita je nutná k tomu, aby bylo možné pokračovat v tradičních metodách na jakémkoli stupni výroby, zpracování nebo distribuce potravin a ve vztahu ke strukturním požadavkům na podniky. Flexibilita je důležitá zejména ve vztahu k regionům, které jsou ve složitější situaci z hlediska zeměpisné polohy, včetně nejdlehlších regionů. Neměla by však snižovat cíle hygieny potravin. [16]

### **3.3 Nařízení EP a Rady (ES) č. 853/2004**

Toto nařízení navazuje na předchozí nařízení č. 852/2004 a stanovuje zvláštní právní předpisy o hygieně potravin živočišného původu, které představují specifické riziko pro lidské zdraví a u nichž je často hlášeno mikrobiologické a chemické riziko. [5]

Pokud není výslovně uvedeno jinak, nevztahuje se toto nařízení na potraviny obsahující jak výrobky rostlinného původu, tak zpracované výrobky živočišného původu. Zpracované výrobky živočišného původu používané pro přípravu takových potravin však musí být získány v souladu s požadavky tohoto nařízení a stejně tak s nimi musí být zacházeno. [5]

V přílohách k tomuto nařízení jsou stanoveny specifické požadavky pro jatka, bourárny a porcovny, pro porážky a to pro všechny druhy masa, dále pro skladování a přepravu jak masa a masných výrobků tak i živých zvířat. [5]

### **3.4 Nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004**

Úřední kontroly jsou pojmem, který zavedlo nařízení č. 882/2004. Nařízení definuje úřední kontrolu jako jakoukoli formu kontroly, kterou provádí příslušný orgán nebo Společenství, aby ověřil dodržování právních předpisů týkající se krmiv a potravin. Příslušným orgánem se rozumí úřední orgán členského státu odpovědný za organizování úředních kontrol nebo jakýkoli jiný orgán, na který byla tato pravomoc přenesena. V ČR jsou úředními kontrolami pověřeny např. Státní zemědělská a potravinářská inspekce nebo hygienické stanice. [7,17]

Nařízení č. 882/2004 ukládá členským státům povinnost reformovat státní potravinářské a zemědělské inspekce tak, aby prováděly svou inspekční činnost v souladu s nařízeními

EU. [18]

Toto nařízení se nevztahuje na úřední kontroly sloužící k ověření toho, zda jsou dodržována pravidla týkající se společné organizace trhů se zemědělskými produkty (např. pro víno, olivový olej, ovoce a zeleninu, mléko a mléčné výrobky), kde již existují ustálené specifické kontrolní systémy. [5]

### 3.4.1 Povinnosti kontrolních úřadů

Nařízení č. 882/2004 ukládá kontrolním úřadům členských států řadu povinností:

- **pravidelné provádění úředních kontrol**, jejichž četnost má odpovídat riziku s přihlédnutím k výsledkům kontrol prováděných samotnými provozovateli potravinářských podniků v rámci programů založených na HACCP,
- **provádění úředních kontrol bez předchozího upozornění**, s výjimkou případů jako jsou např. audity, které musí být provozovateli krmivářského nebo potravinářského podniku předem oznámeny,
- **provádění úředních kontrol v kterékoli z fází produkce/výroby, zpracování a distribuce krmiv nebo potravin**,
- **vychází se z jakýchkoli informací**, z nichž by mohlo vyplývat, že nejsou dodržovány požadavky (např. stížnosti, podněty spotřebitelů),
- **zajištění nestrannosti, kvality a jednotnosti úředních kontrol** na všech úrovních,
- **vypracování zprávy o úředních kontrolách, které provádí** – v těchto zprávách se povede popis úředních kontrol, použité kontrolní metody, výsledky úředních kontrol a popřípadě opatření, která musí dotyčný provozovatel podniku přijmout,
- **předkládání pravidelných ročních zpráv o výsledcích kontrolní činnosti**,
- **stanovení jednotného systému poplatků a náhrad za úřední kontroly**, a to na základě společných zásad stanovených nařízením,
- **jednotný systém školení pracovníků dozorových orgánů** – příslušný orgán zajistí, aby všichni jeho pracovníci provádějící úřední kontroly byli v oblasti své působnosti řádně vyškoleni, aby mohli plnit své povinnosti odborně a provádět úřední kontroly jednotným způsobem a dále se v odborné působnosti vzdělávali a podle

potřeby účastnili pravidelného doškolování. [17]

### 3.4.2 Průhlednost a důvěrnost

Příslušné orgány dbají o to, aby vykonávaly své činnosti s vysokou mírou průhlednosti. Za tímto účelem musí být příslušné informace, které mají k dispozici, zpřístupněny veřejnosti co nejdříve. [17]

Veřejnost má obecně přístup k:

- a) informacím o kontrolních činnostech příslušných orgánů a o jejich účinnosti,
- b) informacím podle článku 10 nařízení (ES) č. 178/2002 - pokud existují dostatečné důvody pro podezření, že určitá potravina nebo krmivo mohou představovat riziko pro lidské zdraví nebo zdraví zvířat, přijmou orgány veřejné moci vhodná opatření s ohledem na povahu, závažnost a rozsah tohoto rizika, aby informovaly širokou veřejnost o povaze zdravotního rizika, přičemž co nejpřesněji identifikují potravinu nebo krmivo nebo druh potraviny nebo krmiva, riziko, jaké mohou představovat, a opatření, která se přijímají nebo budou přijata s cílem předejít riziku, snížit je nebo vyloučit. [12,17]

Příslušný orgán musí učinit kroky k zajištění toho, aby jeho pracovníci byli povinni zachovávat mlčenlivost o informacích získaných při plnění svých úkolů v rámci úředních kontrol, které jsou ze své podstaty v řádně odůvodněných případech předmětem služebního tajemství. [17]

### 3.4.3 Postupy kontroly a ověřování

Příslušné orgány provádějí úřední kontroly v souladu s dokumentovanými postupy. Tyto postupy musí obsahovat informace a pokyny pro pracovníky provádějící úřední kontroly.

Členské státy dbají o to, aby měly k dispozici právní postupy zajišťující pracovníkům příslušných orgánů přístup do prostor provozovatelů krmivářských a potravinářských podniků a k dokumentaci vedené těmito provozovateli, aby pracovníci mohli řádně plnit své úkoly.[17]

Příslušné orgány zavedou postupy, kterými se:

- a) ověřuje účinnost úředních kontrol, které provádějí,

- b) zajišťuje, aby byla v nezbytném případě přijata nápravná opatření a aby dokumentace postupů úředních kontrol byla podle potřeby aktualizována. [17]

#### 3.4.4 Metody a techniky kontroly

Úkony související s úředními kontrolami se obecně provádějí pomocí vhodných kontrolních metod a technik, jimiž jsou např. monitorování, dozor, ověřování, audit, inspekce, odběr vzorků a analýza.

- Monitorování je provádění plánované série pozorování nebo měření s cílem získat přehled o úrovni dodržování právních předpisů týkajících se krmiv nebo potravin.
- Dozorem se rozumí pečlivé sledování jednoho nebo více krmivářských nebo potravinářských podniků nebo jejich činností.
- Auditem se rozumí systematické a nezávislé šetření, které má za cíl zjistit, zda jsou činnosti a s nimi spojené výsledky v souladu s plánovanými opatřeními, zda jsou tato opatření účinně prováděna a zda jsou vhodná pro dosažení cílů.
- Inspekci se rozumí zkoumání jakéhokoli aspektu krmiva a potravin, které má za cíl ověřit, zda je tento aspekt(y) v souladu s požadavky právních předpisů. [17]

Úřední kontroly krmiv a potravin zahrnují mimo jiné tyto činnosti:

- zkoumání kontrolních systémů zavedených provozovateli krmivářských a potravinářských podniků a získaných výsledků,
- inspekci zařízení potravinářských podniků, včetně jejich okolí,
- kontroly hygienických podmínek v potravinářských podnicích,
- hodnocení postupů SVP, SHP a systémů HACCP, s přihlédnutím k použití pokynů vypracovaných v souladu s právními předpisy Společenství,
- zkoumání písemností a jiných záznamů, které mohou mít význam pro posouzení souladu s právními předpisy týkající se potravin,
- pohovory s provozovateli potravinářských podniků a s jejich pracovníky,
- odečítání hodnot zaznamenaných měřicími přístroji v potravinářských podnicích,
- kontroly prováděné příslušnými orgány pomocí vlastních přístrojů s cílem ověřit hodnoty naměřené provozovateli potravinářských podniků,

- všechny ostatní činnosti nezbytné pro dosažení toho, aby bylo dosaženo cílů tohoto nařízení. [17]

### 3.4.5 Plánování úředních kontrol

Úřední kontroly (hygienické inspekce) v oblasti stravovacích služeb jsou plánovány s ohledem na rizikovost provozu. To je opět důsledek kladení důrazu na bezpečnost potravin jako hlavního cíle celého systému potravinového práva ES. Rizikovost se odvíjí pochopitelně od mnoha faktorů a vždy to nemusí být odvislé od velikosti provozu. Právě kritéria bezpečnosti se dostávají na první místo i při provádění inspekce. V provozovně by měla být i ze strany kontrolujících inspektorů vyhledávána rizika a kritická místa, k nimž bude vyžadováno předložení kontrolního systému a měl by být zkontrolován celý řetězec činností, zda nedochází k ohrožení bezpečnosti pokrmu. [7]

### 3.4.6 Sankce

Pokud příslušný orgán zjistí nedodržení, přijme opatření, kterými zajistí, že provozovatel zjedná nápravu situace. Při rozhodování o tom, jaká opatření má přijmout, přihlíží příslušný orgán k povaze nedodržení a k dosavadnímu chování dotyčného provozovatele, pokud jde o nedodržování. [17]

Členské státy mají povinnost stanovit účinná opatření a sankce k vymáhání dodržování potravinového práva, ovšem na druhé straně musí mít provozovatelé právo odvolat se proti rozhodnutím, která příslušný orgán přijal na základě úředních kontrol a musí být o tomto právu informováni. [5]

## 3.5 Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005

Nařízení stanoví mikrobiologická kritéria pro některé mikroorganismy a provádějí pravidla, která musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat při provádění obecných a zvláštních hygienických opatření podle článku 4 nařízení (ES) č. 852/2004. Příslušný orgán ověří podle nařízení (ES) č. 882/2004, zda jsou dodržována pravidla a kritéria stanovená v tomto nařízení. [19]

Mikrobiologickým kritériem se rozumí kritérium vymezující přijatelnost produktu, partie potravin nebo procesu na základě nepřítomnosti, přítomnosti či počtu mikroorganismů a na

základě množství jejich toxinů na jednotku hmotnosti, objemu, plochy či partie. [19]

Kritériem bezpečnosti potravin se rozumí kritérium vymezující přijatelnost produktu nebo partie potravin, které se vztahuje na produkty uváděné na trh. [19]

Nařízení (ES) č. 2073/2005 je komplexně zpracovaným materiálem, kterým se harmonizují nejdůležitější požadavky z hlediska hygieny a bezpečnosti potravin. Stanovuje kritéria na některé druhy mikroorganismů (např. *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli*) v potravinách. [19]

### 3.6 Nařízení EP a Rady (ES) č. 1935/2004

Toto nařízení je zahrnuto do potravinového práva evropských předpisů, nicméně stravovacích služeb se dotýká v menší míře. Vychází se z předpokladu, že bezpečnost potravin nelze zajistit bez současného zajištění bezpečnosti (a to zejména zdravotní nezávadnosti) materiálů a předmětů, které jsou nebo mohou být ve styku s potravinami. Jedná se tedy v praxi o veškeré pracovní plochy, náčiní, nádobí, rozvozní a přepravní obaly apod. [7]

Za bezpečnost těchto materiálů a předmětů je odpovědný jejich výrobce (pocházející z EU) či dovozce (nepocházející z EU). Vychází se z odpovědnosti té osoby, která ovlivňuje vlastnosti výrobku, ať už reálně (výrobce) či formálně (dovozce). Tyto osoby, resp. vždy jedna z nich, garantují bezpečnost výrobku před jeho uvedením na trh. [7]

Provozovatel potravinářského podniku obvykle bude v pozici konečného spotřebitele těchto výrobků, pokud je však nedodává v rámci své podnikatelské činnosti dalším osobám (distributor). [7]

V konečném důsledku je tedy podstatné kontrolovat, zda všechny materiály a výrobky jsou skutečně určeny a jsou vhodné k tomu, aby byly v přímém či nepřímém styku s potravinami. Pokud by posléze vyšlo najevo, že výrobek je z nějakého důvodu nebezpečný, nesmí být dále k uvedenému účelu používán a spotřebitel má právo na to, aby výrobek vrátil oproti poskytnutí finanční částky, za kterou výrobek koupil. [7]

Ke kontrole může sloužit již poměrně dobře známý symbol pohárku a vidličky či při velkoodběru je vhodné požadovat předložení písemného prohlášení o shodě výrobku s právními předpisy, které se na něj vztahují. Takové prohlášení je výrobce a dovozce povinen vypracovat a distributor je povinen mít jej k dispozici. [7]





## 4 SYSTÉM HACCP

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) stojí na znalostech kritických bodů tj. bodů, kde je největší pravděpodobnost kontaminace potravního řetězce ať již mikrobiologická, chemická či fyzikální. Je to systém, který se neomezuje pouze na kontrolu finálního výrobku, ale soustředí se na prevenci vzniku nebezpečí ohrožujícího zdraví spotřebitele. Zajišťuje preventivní systematický přístup k včasné identifikaci nebezpečí zdravotní nezávadnosti a k zamezení jeho vzniku. Jeho důsledná aplikace výrazně snižuje nejen zdravotní rizika, ale i ekonomické ztráty ve výrobě. [25, 26]

HACCP je založen na Codexu Alimentarius (potravinářském zákoníku), který byl vyvinut mezinárodními organizacemi FAO a WHO. Jejich účelem je mimo jiné řídit a pomáhat při vypracování definicí potravin a požadavků na ně, pomáhat při harmonizaci těchto požadavků. [27]

Poprvé byl tento systém použit v 70. letech pro potřeby NASA, kdy bylo nezbytné zajistit astronautům do kosmu maximálně bezpečné potraviny. Principy tohoto systému byly v roce 1992 začleněny do legislativy EU, čímž se staly celosvětovým standardem. [26]

### 4.1 Příčiny vzniku nebezpečí

**Mikrobiologická kontaminace** patří k nejvýznamnějším nebezpečím (co do počtu postižených a vážnosti následků). Tento typ nebezpečí představují mikroorganismy, z nichž některé způsobují kažení potravin i pokrmů a způsobují onemocnění po požití potravin nebo pokrmů (např. *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli* atd.) [7]

Obecné příčiny vzniku mikrobiologických nebezpečí jsou:

- a) **Primární kontaminace** – suroviny obsahují mikroorganismy nebo mikrobiální jedy (zkažené maso; suroviny, u kterých byl porušen chladírenský řetězec – mletá masa, droby, masné výrobky; chlazené suroviny s proslou dobou spotřeby; znečištěné suroviny atd.)
- b) **Technologické postupy**, jejichž cílem je odstranění nebo usmrcení přítomných mikrobů nejsou účinné (nedostatečné praní a čištění surovin, nedostatečné tepelné opracování).
- c) **Sekundární kontaminace** (původně zdravotně nezávadná surovina, polotovary,

rozpracovaný nebo hotový pokrm je kontaminován mikroby – např. křížová kontaminace z prostředí nástroji, zařízením, rukama pracovníků atd.)

**Chemická nebezpečí** představují chemické látky, které se do organismu člověka dostávají potravou a mohou vyvolat poškození zdraví (onemocnění, nežádoucí reakci organismu). Chemická nebezpečí se do připravovaných pokrmů mohou dostat např. ze surovin, nebo během skladování surovin, popř. hotových pokrmů (vzájemné ovlivnění při skladování surovin s nepotravinářským zbožím – např. drogistické výrobky, čisticí prostředky), nebo kontaminací při přípravě (manipulace v nevhodných podmínkách – např. v prostředí s čerstvými nátěry). [7]

Chemické látky, které se mohou do pokrmu dostat jsou: látky vznikající při přepalování tuků, dlouhodobém zahřívání pokrmů, nevhodném způsobu grilování; úkapy olejů, mazel unikajících ze zařízení např. poškozeným těsněním, zbytky chemických přípravků vlivem nedostatečného oplachu nádobí, strojů a zařízení při jejich čištění atd. [7]

**Fyzikální nebezpečí** – nezpůsobují otravu pokrmem v pravém slova smyslu. Do skupiny fyzikálních nebezpečí se řadí mechanické nečistoty – cizí předměty (tj. ostré a tvrdé předměty), které mohou způsobit poškození zažívacího traktu, popř. následný šok strávníka. [7]

Cizí předměty se do připravovaných pokrmů mohou dostat např. ze surovin (jsou obsaženy v surovinách), nebo během skladování surovin a výroby pokrmů (např. z loupajících se nátěrů, ze zařízení apod.). [7]

## 4.2 Základní pojmy

HACCP se vztahuje na všechny výrobce potravin a nápojů, provozy veřejného stravování, prodejny a firmy, které vyrábějí, rozvážejí, vydávají nebo prodávají jakékoliv potraviny či nápoje, tzn: restaurace, hostince, bary, kantýny, kavárny, cukrárny, školní jídelny, jesle, domovy mládeže, nemocnice, bistra, bufety, stánky s občerstvením, mateřské školy, domovy pro seniory, léčebny a jiné. [28]

„Kritický bod“ je postup nebo operace výrobního procesu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potraviny.

„Kritická mez“ jsou znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

„Vnitřní audit“ je systematické a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za vytvořený systém kritických bodů přímo odpovědni.

„Zvládnutý stav“ je stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků jsou v přípustném stavu.

Současná legislativa (nařízení č. 852/2004) ukládá zavedení tohoto systému všem provozovatelům potravinářských podniků. [29]

### 4.3 Sedm zásad HACCP

**Podstatou HACCP je sedm zásad spočívající v:**

- a) provedení analýzy nebezpečí – identifikace všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň,
- b) stanovení kritických bodů – identifikace kritických kontrolních bodů na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo omezení na přijatelnou úroveň,
- c) stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech – které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,
- d) vymezení systému monitorování v kritických bodech,
- e) určení nápravných opatření – jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán,
- f) zavedení ověřovacích postupů – k ověřování účinného fungování opatření,
- g) zavedení dokumentace – odpovídající typu a velikosti potravinářského podniku, jehož účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v písmenech a) až f).

[14]



Obr. 1. Zásady systému HACCP

#### 4.4 Zavádění systému kritických bodů

Zavádění systému HACCP spočívá v tom, že si provozovatel projde všechny činnosti, sortiment a bude hledat, co se může stát a co učiní, aby nenastala chyba. Posoudí si spolehlivost vlastních opatření během operací významných z hlediska zdravotní nezávadnosti pokrmu. Na základě rychlé kontroly snadno sledovatelného znaku v kritickém bodě (např. teplota nebo doba po vyjmutí z konvektomatu) provede okamžitou nápravu, dojde-li k překročení jím stanovených mezí. [8]

Popsáním a analýzou všech provozovaných činností vznikne jednorázově připravený dokument. Z něj musí být zřejmé, že si provozovatel je vědom všech možných nebezpečí, které v jeho provozovně hrozí a zároveň jakým způsobem je ovládá. Bude mít určen nejméně jeden kritický bod – operaci, kterou si dle svého rozhodnutí zvolí a ve které bude pravidelně kontrolovat stanovený znak a povede o tom záznamy. Jako kritický bod může být určena některá z fází provozovaných činností např. skladování, tepelná úprava. [8]

Vždy však platí, že systém by měl vzniknout „zevnitř“, protože personál dané provozovny zná lépe problémy než člověk „zvenku“ a zapojení personálu do tvorby systému obvykle napomůže praktickému uplatnění principů. [8]

## 5 KONTROLNÍ INSTITUCE STÁTU V OBLASTI BEZPEČNOSTI POTRAVIN

V oblasti společného stravování se bezpečností potravin v České republice zabývají zejména tyto státní instituce:

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce,
- Krajské hygienické stanice,
- Ministerstvo zemědělství České republiky,
- Ministerstvo zdravotnictví České republiky. [20]

### 5.1 Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je organizační složka státu, která je přímo podřízená ministerstvu zemědělství. Je orgánem státního dozoru zejména nad zdravotní nezávadností, jakostí a řádným označováním potravin. SZPI kontroluje zejména zemědělské, potravinářské a tabákové výrobky v celém řetězci od výrobních podniků, přes dovozce, přepravce a velkosklady až po prodej v obchodní síti. Současně kontroluje dodržování podmínek skladování, dopravy a prodeje a požadavků na hygienickou nezávadnost provozů. [21]

Vedle kontrolní činnosti se SZPI zabývá rovněž laboratorní a certifikační činností. V současné době zajišťují laboratoře SZPI na vysoké profesionální úrovni laboratorní zkoušky zaměřené na kontrolu mikrobiologických, chemických, fyzikálních a smyslových požadavků. [21]

#### 5.1.1 Kontrolní činnost SZPI

Hlavním cílem SZPI je zajistit vysokou úroveň ochrany lidského zdraví. Součástí kontroly je ověřování, zda provozovatelé potravinářských podniků pochopili a plní primární odpovědnosti k zajištění bezpečnosti potravin. SZPI klade důraz na odhalování falšování potravin a klamání spotřebitele tak, aby v maximální míře byla zajištěna ochrana zdraví a ekonomické zájmy spotřebitele. [21]

Kontrolní činnost SZPI se odvíjí od právních norem státu (zákon č. 146/2002) a právních norem EU. SZPI se snaží ještě více posunout svoji roli v kontrolní činnosti do polohy sice

autorativního subjektu, avšak se schopností diskuse a konzultace s kontrolovanou osobou (snahou má být „vychovávat“ ne „trestat“). [21]

Konkrétní kritéria pro rozhodování o kontrole jsou:

- poznatky z minulých kontrol,
- aktuální zjištění inspektorů v terénu,
- zjištění jiných orgánů státní správy (hygienické služby, veterinární správy, policie, celní správy, živnostenského úřadu),
- podněty spotřebitelů,
- podněty masmédií a reklam,
- doporučení evropské komise,
- informace ze systému rychlého varování RASFF atd. [21, 22]

### **5.1.2 Odběry vzorků**

Při kontrole potravin odebírají inspektoři SZPI vzorky jednotlivých výrobků. Každý odběr vzorků je doložen protokolem o odběru vzorků, který podepíše kontrolovaná osoba. Pouze vzorky odebrané inspektorem jsou podrobeny zkouškám (čili rozborům) podle zaměření kontroly. Vzorky potravin, které doručí na inspektorát spotřebitel v rámci stížností slouží jako podnět ke kontrole, nejsou předmětem rozborů. [23]

### **5.1.3 Výsledky kontroly**

Inspektor na základě výsledků provedené kontroly kontrolované osoby zakáže:

- výrobu nebo uvádění do oběhu výrobků, potravin nebo surovin anebo tabákových výrobků, jestliže tyto výrobky, potraviny nebo suroviny anebo tabákové výrobky nesplňují požadavky stanovené právními předpisy,
- používání obalů, přístrojů a zařízení, ke kterým není přiloženo písemné prohlášení nebo jsou používány v rozporu s údaji uvedenými v tomto prohlášení nebo zjevně neodpovídají požadavkům stanovenými právními předpisy,
- užívání prostor pro výrobu a uvádění do oběhu výrobků, potravin nebo surovin anebo tabákových výrobků, pokud nesplňují podmínky, které umožňují uchovat

zdravotní nezávadnost potravin.

Inspektor na základě výsledků kontroly nařídí nebo provede po prokázání zjištění zdravotně závadných výrobků jejich zničení, a to na náklady kontrolované osoby. Inspektor dále uloží opatření k odstranění zjištěných nedostatků a tyto nedostatky oznámí kontrolované osobě a neprodleně o něm učiní písemný záznam. Pokud kontrolovaná osoba s opatřením nesouhlasí, může proti němu podat nejpozději do 3 pracovních dnů ode dne seznámení s uloženým opatřením námitky. [23]

#### 5.1.4 Sankce SZPI

Inspektorát uloží na základě výsledků kontroly uvedených v protokolu o kontrole kontrolované osobě, která uvedla do oběhu výrobky neodpovídající požadavkům zákona, nedodržela podmínky pro výrobu nebo uvádění těchto výrobků do oběhu, nesplnila opatření uložená podle právních předpisů nebo zmařila výkon kontroly, pokutu až do výše 1 000 000 Kč, při opětovném porušení až do výše 3 000 000 Kč. Opětovným porušením se rozumí takové porušení, kterého se dopustila osoba ve lhůtě do 1 roku od právní moci rozhodnutí, kterým jí byla uložena pokuta za předchozí porušení povinnosti zákona. [23]

## 5.2 Hygienické stanice

Hygienická stanice se nachází v každém kraji. V české republice je celkem 14 krajských hygienických stanic, které jsou orgány ochrany veřejného zdraví.

Hygienické stanice se účastní na řízeních podle stavebního zákona jako dotčeného orgánu státní správy (např. ke stavbám provozoven stravovacích služeb), vykonávají státní zdravotní dozor v souladu s nařízením (ES) č. 882/2004, poskytují informace o zdravotně závadných pokrmech, podílí se na zajištění nutriční politiky ve výživě, podílí se na zajišťování úkolů vyplývajících ze systémů rychlého varování členských zemí EU. [24]



## ZÁVĚR

Po vstupu ČR do EU byla pro provozovatele stravovacích služeb rozhodující vyhláška č. 137/2004 Sb. Jednalo se o novelu vyhlášky č. 107/2001 Sb., která nastolila velmi přísná kritéria pro provozovatele stravovacích zařízení, za což byla odbornou veřejností kritizována. Vyhláška č. 137/2004 Sb., byla oproti původní vyhlášce v některých oblastech mírnější, přesto však obsahovala ve velké míře zásady správné výrobní a hygienické praxe. Oproti vyhlášce č. 107/2001 Sb. již neobsahovala § 11 odstavec 4 a §14 odstavec 7, které mimo jiné předepisovaly vybavení sociálních prostor pro zaměstnance a dále pracoviště, kde dochází k epidemiologicky významnému znečištění rukou osob umyvadlem s mísící baterií bez ručního nebo pažního ovládání. Ukázalo se však, že i přesto je vyhláška č. 137/2004 v rozporu s nařízením Evropské unie, a proto byla nutná její novelizace.

V rámci harmonizace české legislativy s legislativou Evropské unie vyšla vyhláška č. 602/2006 Sb., která začala platit od 1. ledna 2007. V nové vyhlášce byly vypuštěny všechny paragrafy, kde šlo o souběh s nařízeními Evropské unie. Můžeme proto mluvit o jistém uvolnění pravidel pro provozovatele stravovacích služeb, což však na druhé straně na ně přenáší ještě větší zodpovědnost při výrobě produktů než tomu bylo doposud. Na základě této vyhlášky již nebudou kontrolní orgány kontrolovat, zda jsou dodržena obecná pravidla popř. požadavky nutné k výrobě pokrmů u provozovatele, ale budou kontrolovat, zda jsou vytvořena, dodržována a evidována pravidla hygienické praxe stanovená na základě HACCP.

Na stejném principu je založen i tzv. hygienický balíček, což je soubor nařízení Evropské unie, který začal platit ve všech členských zemích od 1. ledna 2006. Jeho základem je nařízení č. 853/2004. To stanovuje obecné hygienické předpisy od prvovýroby, přes zpracování až po distribuci potravin. Cílem je zajistit bezpečnost potravin na všech úrovních potravinového řetězce. Dalším principem je přenesení primární odpovědnosti za bezpečnost potravin na provozovatele potravinářského podniku.

Větší přehlednost a jednoduchost legislativy a zároveň přenesení odpovědnosti za bezpečnost potravin na provozovatele stravovacích zařízení můžeme označit za hlavní vlivy Evropské unie na právní předpisy týkající se společného stravování ČR.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] *ČR v Unii: Dopady členství v EU na ČR* [online]. Dostupný z WWW:<  
<http://www.euractiv.cz/cr-v-unii/link-dossier/dopady-lenstv-v-eu-na-r>>
- [2] MADAR, Z. a kol. *Slovník českého práva I.díl (A-O)*. 3. rozšířené vyd. Praha: Linde Praha– právnícké a ekonomické nakladatelství, 2002. 983 s. ISBN 80-7201-377-7
- [3] MADAR, Z. a kol. *Slovník českého práva II.díl (P-Z)*. 3. rozšířené vyd. Praha: Linde Praha– právnícké a ekonomické nakladatelství, 2002.1842 s. ISBN 80-7201-377-7
- [4] *Evropská unie: Rada Evropské unie* [online]. [cit. 2006-02-14]. Dostupný z WWW:<<http://www.businessinfo.cz/cz/clanek/institute-eu/rada-evropske-unie/1000723/5577/>>
- [5] *Ministerstvo zemědělství České republiky: Vývoj potravinového práva pokračuje* [online].[cit.2005-06-01]. Dostupné z WWW:< <http://www.mze.cz/Index.aspx?ch=75&typ=1&val=35239&ids=0> >
- [6] JANÁČKOVÁ, B., DOLEŽAL, P. *Z farmy až na stůl* [online]. [cit. 2005-11-29]. Dostupné z WWW:< [http://www.europeum.org/doc/publications/z\\_farmy\\_az\\_na\\_stul.pdf](http://www.europeum.org/doc/publications/z_farmy_az_na_stul.pdf) >
- [7] VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. a kol. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii pro malé a střední provozovny*. 1.vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s.r.o., 2006. 102 s. ISBN 80-903401-7
- [8] VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. a kol. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii*. 1.vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s.r.o., 2004. 183 s. ISBN 80-903401-0-5
- [9] *Hygiena: Novela vyhlášky č. 137/2004 Sb.* [online]. [cit. 2006-12-30]. Dostupný z WWW: < <http://hygiena.gastronews.cz/novela-vyhlasky-137-2004-sb> >
- [10] *UniConsulting: Nové potravinářské předpisy EU – listopad 2006* [online]. [cit.2006-12-08]. Dostupný z WWW: <[http://www.uniconsulting.cz/index.php?lang=cz&section=5&page=21&page\\_nu](http://www.uniconsulting.cz/index.php?lang=cz&section=5&page=21&page_nu)

m=2 >

- [11] *Jídelny: Názory k novelizaci vyhlášky č. 137* [online]. [cit. 2007-02-08]. Dostupný z WWW: < <http://www.jidelny.cz/show.asp?id=528> >
- [12] Nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002, *o obecných zásadách potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin*
- [13] *Evropský úřad pro bezpečnost potravin* [online]. [cit.2007-04-30]. Dostupný z WWW:  
<[http://cs.wikipedia.org/wiki/Evropsk%C3%BD\\_%C3%BA%C5%99ad\\_pro\\_bepe%C4%8Dnost\\_potravin](http://cs.wikipedia.org/wiki/Evropsk%C3%BD_%C3%BA%C5%99ad_pro_bepe%C4%8Dnost_potravin) >
- [14] Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004, *o hygieně potravin*
- [15] *Nové hygienické předpisy – nařízení EP č. 852/2004* [online]. Dostupný na WWW:< <http://www.aspos.cz/cz/clanky-a-texty/legislativa/?show=65> >
- [16] *Systémy HACCP pro malé provozovatele potravinářských podniků* [online]. Dostupný na WWW:< [http://www.mze.cz/attachments/Systemy\\_HACCP\\_pro\\_male\\_provozovatele.doc](http://www.mze.cz/attachments/Systemy_HACCP_pro_male_provozovatele.doc) >
- [17] Nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004, *o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat*
- [18] *Hygiena a kontrola potravin: Kontroly prováděné členskými státy.* [online]. [2007-02-27]. Dostupný na WWW:< <http://www.futureofeuropa.parlament.gv.at/meetdocs/2004-2009/documents/dt/652/652109/652109cs.pdf> >
- [19] Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, *o mikrobiologických kritériích pro potraviny*
- [20] *Encyklopedie: Státní instituce v oblasti bezpečnosti potravin* [online]. Dostupný z WWW:<[http://cs.wikipedia.org/wiki/Bezpe%C4%8Dnost\\_potravin](http://cs.wikipedia.org/wiki/Bezpe%C4%8Dnost_potravin)>
- [21] *Státní zemědělská a potravinářská inspekce: Kontrolní činnost.* [online]. [cit. 2002/06-28]. Dostupný z WWW:

<http://www.szpi.gov.cz/cze/cinnost/kontrola/default.asp?cat=2184>

- [22] *Food Safety: Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)*. [online]. Dostupný z WWW:< [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm) >
- [23] Zákon č.146/2002, o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- [24] *Hygienické stanice: činnost hygienických stanic*. [online]. Dostupný na WWW:<<http://www.khszlin.cz/hv.htm>>
- [25] HAVELKOVÁ, I. a kol. *Praktický postup pro zavedení a funkční provozování systému HACCP*. 1.vyd. Praha: Gastro consulting, 2004. 16 s.+ 2 CD-romy.
- [26] Anonym. *Systém HACCP od A do Z*. MAKRO PROFI – časopis pro obchodníky. 2.ročník-číslo 1/2006. Praha: MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.2006. 8 s.
- [27] *Codex Alimentarius: FAO/WHO Food Standards*. [online]. Dostupný z WWW:<[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp) >
- [28] *HACCP: Na koho se HACCP vztahuje*. [online]. Dostupný z WWW:<<http://haccp-consulting.cz/haccp-vztah.html>>
- [29] *Problematika HACCP: Veřejná informační služba*. [online]. Dostupný z WWW:<<http://web.visplzen.cz/cz/projekty-vis/haccp/> - 27k - >

**SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK**

EHS	Evropské hospodářské společenství
ES	Evropské společenství
ESD	Evropský soudní dvůr
EU	Evropská unie
FAO	Food and Agricultural Organization of the United Nations (Organizace pro potraviny a zemědělství Spojených národů)
NASA	National Aeronautics and Space Administration (Národní úřad pro letectví a kosmonautiku)
RASFF	Rapid alert system for food and feed (Systém rychlého varování)
SHP	Správná hygienická praxe
SVP	Správná výrobní praxe
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
WHO	World Health Organization (Světová zdravotnická organizace)

## SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1. Zásady systému HACCP.....	33
-----------------------------------	----